

**FICHE TECHNIQUE**

Date

25/11/2016

**Lou Pennol Fraiche**

Version :

7

**DESCRIPTION**

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.  
Moulé à la louche.  
Poids net à l'emballage : ~ 2000 g (Produit sujet à dessiccation)  
Diamètre : 17 cm  
Hauteur : 7 cm  
Pâte fondante en bouche

**INFORMATIONS PRODUITS**

A consommer de préférence avant : 45 jours à partir de l'emballage.

Ingrédients : **LAIT** cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme froid ou chaud (nature ou accompagné de confiture, de miel ou de fines herbes) sur un plateau de fromages ou en salade.

**INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES**

Extrait Sec : ~ 31%

Matière grasse sur produit fini : ~ 16%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	924 Kj / 222 Kcal
Matières Grasses :	17.2 g/100g
Dont Acides gras saturés :	10 g/100g
Glucides :	2.3 g/100g
Dont Sucres :	1.5 g/100g
Protéines animales :	14.2 g/100g
Sel :	0.8 g/100g

**INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES**

*Staphylococcus Aureus* : M < 100 000

*Listéria Monocytogenes* absence dans 25g

*Salmonella* : absence dans 25g

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

Gencode EAN13	Colisage	Poids Colis (kg)	Dimension Colis	Couche	Palette
3548780500114	6 caisses de 1 fromage par colis	Poids net : ~ 12 Poids brut : ~ 12.8	(L x l x h) 50x24x37 cm	6 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3