

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------|------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Créé le : | 30/05/2007 |
| | MERINGUE A LA VIOLETTE | Modifié le : | 08/01/2018 |
| Version : | | C | |
| Page : | | 1 / 1 | |

DESCRIPTION

Fromage frais de chèvre à pâte molle de type lactique
 Fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvre
 Arôme naturel de violette et décor : fleur naturelle séchée de violette
 Pâte : fraîche, fine et fondante, gout subtil de lavande
 Forme : légèrement conique
 Diamètre : 9 cm environ, hauteur : 3,5 cm environ
 Poids net à l'emballage 135 g, produit soumis à dessiccation



INFORMATIONS PRODUIT

- DDM (Date de Durabilité Minimale) : 26 jours minimum à l'expédition
- Liste des ingrédients : Lait cru de chèvre, ferments lactiques (**lait**), sel, décor : violette séchée, présure, arôme naturel de violette
- Température de conservation : A conserver à une température inférieure à 8°C
- OGM : Aucun (l'utilisation d'OGM dans l'alimentation de nos élevages est interdite).
- Allergène : Lait
- Origine : Fabriqué dans le Tarn à partir de lait français
- Utilisation : Idéal sur un plateau de fromage. Se consomme froid. Les sortir quelques minutes à température ambiante avant de les consommer
- Personnes à risques: Femmes enceintes et personnes immunodéprimées.
- Code douanier : 04061050

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

- Extrait sec : 34% environ
- Matières grasses sur produit fini : de 17 à 19% (varie en fonction de la saison et du stade de lactation)

- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Valeurs énergétiques | 211 Kcal (875 KJ) |
| Lipides | 16.9 g |
| Dont acide gras saturés | 11.7 g |
| Glucides | 1.8 g |
| Dont sucres | 1.8 g |
| Protéines | 13.1 g |
| Sel | 0.9 g |

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

- Escherichia coli : M < 10⁵ ufc/g
- Staphylococcus aureus : M < 10⁵ ufc/g
- Listéria monocytogènes : absence dans 25g
- Salmonella : absence dans 25g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

| Code article | EAN UVC | Colisage | Dimension colis en cm | Poids du colis en kg | Palettisation |
|--------------|----------------------|---|-----------------------|-------------------------------|--|
| MERV | 3 377 340 290 093 | Caisse bois de 6 fromages <i>* Fardeau de 5 caisses possible</i> | 30x20x5 | Brut : 1.1 kg Net : 0.8 kg | Palette type Europe Nb de colis/couche : 12 Nb de colis/palette : 240 Nb d'UVC/palette : 1440 |