

	FICHE TECHNIQUE	Créé le :	30/05/2007
		Modifié le :	08/01/2018
	MINIPAC	Version :	C
		Page :	1 / 1

DESCRIPTION

Fromage de chèvre à pâte molle de type lactique
 Fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvre
 Pâte : ferme et fondante en bouche
 Barquette bois de 5 minicabécous
 Fromage : diamètre : 4.5 cm environ, hauteur : 2.5 cm environ
 Barquette en cm: 17.5x8.5x3.5
 Poids net à l'emballage 150 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, présure
- 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 fromages. Se consomme froid ou chaud, nature ou accompagné de confiture ou de miel. A sortir quelques minutes à température ambiante avant de les consommer
- Personnes à risques : Femmes enceintes et personnes immunodéprimées.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

- Extrait sec : 38% minimum
- Matières grasses sur produit fini : de 21% environ (varie en fonction de la saison et du stade de lactation)
- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeurs énergétiques	256 Kcal (1060 Kj)
Lipides	20.6 g
Dont acide gras saturés	13.9 g
Glucides	0.8 g
Dont sucres	0.8 g
Protéines	15.7 g
Sel	1.2 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
MINI	3 377 340 430 017	Carton de 10 barquettes * Fardeau de 3 cartons possible	50x22.5x10	Brut : 2 kg Net : 1.5 kg	Palette type Europe Nb de colis/couche : 7 Nb de colis/palette : 84 Nb d'UVC/palette : 840