

**FICHE TECHNIQUE**

Date

25/11/2016

Rouelle Blanche

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Moulé manuellement.
Poids net à l'emballage : 250 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 10 cm
Hauteur : 3.5 cm
Pâte fondante en bouche

**INFORMATIONS PRODUITS**

A consommer de préférence avant : 30 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 à T°C ambiante : sortir le fromage du frigo quelques minutes avant de le servir.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 38%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 21%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1060 Kj / 256 Kcal
Matières Grasses :	20.6 g/100g
Dont Acides gras saturés :	13.9 g/100g
Glucides :	0.8 g/100g
Dont Sucres :	0.8 g/100g
Protéines animales :	15.7 g/100g
Sel :	1.2 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
3548780000126	5 caisses de 6 fromages par colis	Poids net : 7.5 Poids brut : 8.8	(L x l x h) 33.5x21.5x33cm	11 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3