



FICHE TECHNIQUE

Date

23/10/2017

Tome du Pic

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte pressée non cuite à croûte fleurie
Poids net à l'emballage : ≈ 3500 g net à l'emballage (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 25 cm
Hauteur : 8 cm
Pâte fondante en bouche



INFORMATIONS PRODUITS

A consommer de préférence avant : 60 jours à partir de l'emballage.

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

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme à température ambiante (sortir le fromage quelques minutes avant de servir).

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 59 %

Matière grasse sur produit fini : ≈ 26 %

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1420 Kj / 242 Kcal
Matières Grasses :	26.4 g
Dont Acides gras saturés :	18.5 g
Glucides :	1.6 g
Dont Sucres :	0 g
Protéines animales :	24.5 g
Sel :	1.5 g

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

Staphylococcus Aureus : M < 100 000 g/g

Listéria Monocytogènes absence dans 25g

Salmonella : absence dans 25g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencode EAN13	Colisage	Poids Colis (kg)	Dimension Colis	Couche	Palette
3548780000218	3 cartons de 1 fromage par colis	Poids net : ≈ 10.5 Poids brut : ≈ 11.5	(L x l x h) 27x25x28.5 cm	12 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3