

	FICHE TECHNIQUE	Créé le :	30/05/2007
		Modifié le :	06/03/2018
	YAOURT DE CHEVRE	Version :	C
		Page :	1 / 1

DESCRIPTION

Yaourt de chèvre au lait entier
 Fabriqué à partir de lait entier et pasteurisé
 Texture ferme et onctueuse
 Gout frais et agréable
 Nouvel emballage, même produit
 Dimension : 13x13x7
 Poids net à l'emballage 4 x 125 g



INFORMATIONS PRODUIT

- DLC (Date Limite de Consommation) : 28 jours à partir de la date de fabrication
- Liste des ingrédients : **Lait** entier de chèvre pasteurisé, poudre de **lait** de chèvre, ferments lactiques (**lait**).
- Température de conservation : A conserver à une température inférieure à 6°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 : Se consomme froid (nature ou accompagné de confiture ou de miel). Excellent aide culinaire (sauce, verrine et émulsion). Utilisation recommandée pour les régimes pauvres en sel.
- Personnes à risques: Aucunes
- Code douanier : 04031013

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeurs énergétiques	72 Kcal (302 Kj)
Lipides	4.2 g
Dont acide gras saturés	3.0 g
Glucides	3.8 g
Dont sucres	2.9 g
Protéines	4.9 g
Sel	0.2 g <i>Sodium naturellement présent</i>

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
YA	3 377 340 710 010	Carton de 6 pack <i>* Fardeau de 3 cartons possible</i>	43x29x8	Brut : 3.5 kg Net : 3 kg	Palette type Europe Nb de colis/couche : 5 Nb de colis/palette : 60 Nb d'UVC/palette : 360