



FICHE TECHNIQUE

Date

25/11/2016

Bouton d'Oc

Version :

7

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.
Poids net à l'emballage : 20 g (Produit sujet à dessiccation)
Pâte fondante en bouche



INFORMATIONS PRODUITS

A consommer de préférence avant : 30 jours à partir de l'emballage.

Ingédients : **LAIT** cru de chèvre, ferments lactiques, sel, présure.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : idéal à l'apéro, petit format pratique pour la prise en main.

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 39%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 19%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1040 Kj / 250 Kcal
Matières Grasses :	19.4 g/100g
Dont Acides gras saturés :	11.3 g/100g
Glucides :	2.6 g/100g
Dont Sucres :	1.7 g/100g
Protéines animales :	16 g/100g
Sel :	0.9 g/100g

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

Staphylococcus Aureus : M < 100 000

Listéria Monocytogènes absence dans 25g

Salmonella : absence dans 25g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencode EAN13	Colisage	Poids Colis (kg)	Dimension Colis	Couche	Palette
3548780000249	15 caisses de 24 fromages par colis	Poids net : 7.2 Poids brut : 10.2	(L x l x h) 50x24x37 cm	6 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3