

 FROMAGE DE CHEVRE AU LAIT CRU	FICHE TECHNIQUE	Créé le :	30/05/2007
	BOUYGUETTE	Modifié le :	08/01/2018
Version :		C	
Page :		1 / 1	

DESCRIPTION

Fromage frais de chèvre à pâte molle de type lactique
 Fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvre
 Pâte : fraîche, fine et fondante ornée d'un brin de romarin
 Longueur : 18 cm environ
 Hauteur : 3,5 cm environ
 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, décor : romarin, 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, 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.
- Code douanier : 04061050

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

- Extrait sec : 34% environ
- Matières grasses sur produit fini : de 17 à 19% (varie en fonction de la saison et du stade de lactation)

- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeurs énergétiques	
Lipides	211 Kcal (875 Kj)
Dont acide gras saturés	16.9 g
Glucides	11.7 g
Dont sucres	1.8 g
Protéines	1.8 g
Sel	13.1 g
	0.9 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
BOUY	3 377 340 290 017	Caisse bois de 6 fromages * Fardeau de 5 caisses possible	30x20x5	Brut : 1.2 kg Net : 0.9 kg	Palette type Europe Nb de colis/couche : 12 Nb de colis/palette : 240 Nb d'UVC/palette : 1440