



## FICHE TECHNIQUE

Date

25/11/2016

### Crottin Enrobé

Version :

7

## DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique.

Moulé manuellement.

Poids net à l'emballage : 150 g ou 180 g (pour les Crottins Raisins)

(Produit sujet à dessiccation)

Diamètre : 6.5 cm

Hauteur : 4.5 cm

Pâte fondante en bouche



## INFORMATIONS PRODUITS

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

Ingédients : LAIT cru de chèvre, ferment lactiques, présure, sel, peut être enrobé de : herbes, poivre, raisins, curcuma.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme à température ambiante ou chaud, sur un plateau de fromages ou en salade.

## INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 31%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 16%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Crottin Raisin	
Valeur énergétique	1247 Kj / 298 Kcal
Matières Grasses :	17.3 g/100g
Dont Acides gras saturés :	10.1 g/100g
Glucides :	18.9 g/100g
Dont Sucres :	16.3 g/100g
Protéines animales :	14.9 g/100g
Sel :	0.8 g/100g

Crottin Herbes, Poivre ou Curcuma	
Valeur énergétique	924 Kj / 222 Kcal
Matières Grasses :	17.2 g/100g
Dont Acides gras saturés :	10 g/100g
Glucides :	2.3 g/100g
Dont Sucres :	1.5 g/100g
Protéines animales :	14.2 g/100g
Sel :	0.8 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
3548780000270	8 caisses de 12 fromages par colis	Crottin Herbes,Poivre,Curcuma: Poids net : 14.4 Poids brut : 16.9 Crottin Raisin: Poids net: 17.3 Poids brut: 19.8	(L x l x h) 47,5x33,5x30,5 cm	4 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3

S.A.S Fromagerie Le Pic

Le Roudoulié

81140 PENNE

Tel : 05.63.56.33.64

Fax : 05.63.56.38.55

Mail : contact@fromageriedupic.com

SIRET : 38840008700010

Code NAF : 1051C

TVA : FR 92 388 400 087

Agrément : FR 81 206 009 CE