

| | | | |
|--|-----------------|--------------|------------|
|  FROMAGE DE CHEVRE AU LAIT CRU | FICHE TECHNIQUE | Créé le : | 30/05/2007 |
| | CUBOTIN | Modifié le : | 01/03/2018 |
| Version : C | | Page : | 1 / 1 |

DESCRIPTION

Fromage de chèvre à pâte molle de type lactique
 Fabriqué à partir de lait cru et entier
 Arome naturel de thym
 Pâte : ferme et fondante en bouche, gout prononcé de Thym
 Décor : thym séché
 Dimension : 5 x 5 x 4 cm environ
 Poids net à l'emballage 90 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, arôme naturel de Thym, décor : thym séché, 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. A sortir quelques minutes à température ambiante avant de les consommer
- Personnes à risques : Femmes enceintes et personnes immunodéprimées
- Code douanier : 04069093

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

- Extrait sec : 38% minimum
- Matières grasses sur produit fini : de 21% environ (varie en fonction de la saison et du stade de lactation)

- Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g :

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Valeurs énergétiques | 256 Kcal (1060 Kj) |
| Lipides | 20.6 g |
| Dont acide gras saturés | 13.9 g |
| Glucides | 0.8 g |
| Dont sucres | 0.8 g |
| Protéines | 15.7 g |
| Sel | 1.2 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 |
|--------------|-------------------|---|-----------------------|-------------------------------|--|
| CUBT | 3 377 340 290 123 | Caisse bois de 12 fromages * Fardeau de 5 caisses possible | 26x18x5 | Brut : 1.3 kg Net : 1.1 kg | Palette type Europe Nb de colis/couche : 16 Nb de colis/palette : 320 Nb d'UVC/palette : 3840 |