



FICHE TECHNIQUE

Date

28/11/2017

Oc'Sitan

Version :

2

DESCRIPTION

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

Moulé manuellement.

Poids net à l'emballage : 170 g (Produit sujet à dessiccation)

Diamètre : 11.5 cm

Hauteur : 1.5 cm

Pâte fondante en bouche



INFORMATIONS PRODUITS

A consommer de préférence avant : 32 jours à partir de l'emballage.

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

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme froid ou chaud (nature ou accompagné de confiture ou de miel) sur un plateau de fromages (à température ambiante) mais également tiède avec de la salade. Peut également se cuisiner (tarte, toast...).

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 41%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 24%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1193 Kj / 288 Kcal
Matières Grasses :	23.2 g/100g
Dont Acides gras saturés :	15.6 g/100g
Glucides :	0.9 g/100g
Dont Sucres :	0.9 g/100g
Protéines animales :	17.7 g/100g
Sel :	1.3 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
3 548 780 000 140	5 caisses de 6 fromages par colis	Poids net : 5.1 Poids brut : 6.6	(L x l x h) 37.5x25.5x22.5	11 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