

| | | | |
|--|--------------------------|--------------|------------|
|  FROMAGE DE CHEVRE AU LAIT CRU | FICHE TECHNIQUE | Créé le : | 30/05/2007 |
| | TOME DU PUY SAINT GEORGE | Modifié le : | 08/01/2018 |
| | | Version : | C |
| | | Page : | 1 / 1 |

DESCRIPTION

Fromage de chèvre à pâte molle de type lactique
 Fabriqué à partir de lait cru et entier
 Pâte : ferme et fondante en bouche
 Diamètre : 19 cm environ, hauteur : 6 cm environ
 Poids variable, fromage de 1.8 kg environ.
 Produit soumis à dessiccation



INFORMATIONS PRODUIT

- DDM (Date de Durabilité Minimale) : 26 jours minimum à l'expédition
- Liste des ingrédients : Lait cru de chèvre, ferment lactique (lait), sel, 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 : Se consomme froid ou chaud, nature ou accompagné de confiture ou de miel. A sortir quelques minutes à température ambiante avant consommation
- 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 |
|--------------|---------------------|---|-----------------------|-------------------------------|---|
| TOME | Poids : 28 56680 | Caisse bois de 1 fromage <i>* Fardeau de 3 caisses possible</i> | 23x21x9 | Brut : 2.1 kg Net : 1.8 kg | Palette type Europe Nb de colis/couche : 15 Nb de colis/palette : 300 Nb d'UVC/palette : 300 |