



Code produit	00602	
Famille de produits	Fromage de chèvre frais sorbaté	
Consommateur-cible	Tout public, sauf personnes allergiques aux protéines de lait, intolérantes au lactose	
Allergènes	Lait et dérivés	
Utilisation	A consommer tel quel, à tartiner sur une tranche de pain, un toast grillé ou pouvant servir à garnir une salade, à l'élaboration de divers plats...	
NE CONTIENT PAS D'INGREDIENT D'ORIGINE OGM, NI D'INGREDIENT IONISE		
Ingrédients	Composants	
	Caillé de chèvre: LAIT de chèvre pasteurisé, Ferments lactiques (LAIT), Présure microbienne	Belgique Danemark France
	Sel	UE
	Conservateur: sorbate de potassium	Chine
Poids net à l'emballage	500g	
Caractéristiques physico-chimiques du fromage	Gras / sec	> 45%
	Sel	~0,8%
	pH	~4,5
	Aw	~0,95
Caractéristiques microbiologiques	Micro-organismes	Cible
	Entérobactéries (dont E. coli)	<100 ufc/g
	Staphylocoques à coagulase +	<10 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Non détecté / 25g
	Salmonella spp.	Non détecté / 25g
Valeur nutritive du produit	Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100g)	
	Énergie	1147kJ/276kcal
	Matières grasses	22g (dont 16g d'acides gras saturés)
	Glucides	1,6g (dont 1,6g de sucres)
	Protéines	17g
	Sel	0,80g
Durée d'affinage	NA	
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours à date de livraison	
Conditionnement	Produit enroulé dans un film étirable, le tout conditionné en ravier thermoformé sous atmosphère protectrice, avec étiquette ovale supérieure et étiquette inférieure	
Code EAN article	5410863006029	
Emballage	Nature emballage	Carton
	Nombre d'unités par colis	8
	Dimensions du carton (mm)	465x280x95
	Palettisation	6 cartons par étage, 7 étages
	Code EAN carton	15410863006026
Conservation	A conserver au frais: max. 7°C / Après ouverture à consommer rapidement.	
Transport	Transport frigorifique	

Modifié par : D. Jenet	Vérifié par : C. Stragier	Approuvé par : D. Loicq
------------------------	---------------------------	-------------------------