



Code produit	00313	
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	Pour le rayon coupe; à consommer tel quel, sur une tranche de pain, sur un toast grillé, ou pouvant garnir une salade, servir 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
	Miel (10%)	UE
	Sel	UE
	Conservateur: E202	Chine
Poids net à l'emballage	1kg	
Caractéristiques physico-chimiques du fromage	Gras / sec	> 45%
	Sel	~0,72%
	pH	~4,5
	Aw	~0,95
Caractéristiques microbiologiques	Micro-organismes	
	Cible	
	Entérobactéries (dont <i>E. coli</i>)	<100 ufc/g
	Staphylocoques à coagulase +	<10 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g
<i>Salmonella spp.</i>	Non détecté / 25g	
Valeur nutritive du produit	Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100g)	
	Énergie	1168kJ/280kcal
	Matières grasses	20g (dont 14g d'acides gras saturés)
	Glucides	9,4g (dont 9,4g de sucres)
	Protéines	15g
	Sel	0,72g
Durée d'affinage	NA	
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours à date de livraison	
Conditionnement	Film étirable autour du produit, avec étiquette ovale supérieure, le tout placé sous vide dans un sachet en plastique	
Code EAN article	5410863003134	
Emballage	<i>Nature emballage</i>	Carton
	<i>Nombre d'unités par colis</i>	1
	<i>Dimensions du carton (mm)</i>	265x100x90
	<i>Palettisation</i>	30 cartons par étage, 10 étages
	<i>Code EAN carton</i>	5410863003134 (EAN article)
Conservation	Au frais, à max. 7°C / A utiliser rapidement après ouverture.	
Transport	Transport frigorifique	

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