



Code produit	00302	
Famille de produits	Fromage de chèvre sorbaté	
Consommateur-cible	Tout public, sauf personne allergique aux protéines de lait, intolérante au lactose	
Allergènes	Lait et dérivés	
Utilisation	Pour le rayon coupe; à consommer tel quel, à tartiner sur un toast grillé ou pouvant 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, Présure animale
	Sel	UE
	Conservateur: E202	Chine
Poids net à l'emballage	1kg	
Caractéristiques physico-chimiques du fromage	Gras / sec	> 45%
	NaCl	0,8%
	pH	~4,5
	Aw	~0,95
Caractéristiques microbiologiques	Micro-organismes	
	Cible	
	Entérobactéries (<i>dont E. coli</i>)	<100 ufc/g
	Staphylocoques à coagulase + <i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ufc/g Absence / 25 g
	<i>Salmonella</i>	Absence / 25 g
Valeur nutritive du produit	Informations nutritionnelles moyennes (par 100g)	
	Énergie	1209kJ/292kcal
	Matières grasses	24g (dont 17g d'acides gras saturés)
	Glucides	2,0g (dont 1,1g de sucres)
	Protéines	16g
	Sel	0,80g
Durée d'affinage	NA	
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours à date de livraison	
Conditionnement	Sous vide dans un sachet en plastique, film alimentaire, étiquette ovale apposée sur le produit	
Code EAN article	5410863003028	
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>	5410863003028 (EAN article)
Conservation	Au frais, à max. 7°C	
Transport	Transport frigorifique	

Modifié par : D. Jenet	Vérfié par : N. Couwenbergh	Approuvé par : D. Loicq
------------------------	-----------------------------	-------------------------