



Désignation: Petit palet frais

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**

Classification: pâte molle

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

Ingrédients: **lait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 061

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: sous atmosphère contrôlée

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 140g l'unité

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 60 jours à l'emballage



Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Salmonelle : Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%

Gras sur produit fini: 20%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

| Valeur Nutritionnelles | Pour 100g |
|------------------------|----------------|
| Energie | 1234Kj/319Kcal |
| MG | 25g |
| Acide gras saturés | 18,5g |
| Protéines | 22g |
| Glucides | 1,5g |
| Sucres | 0g |
| Sel | 1,5g |