



<b>Code produit</b>	00606	
<b>Famille de produits</b>	Fromage de chèvre frais sorbaté	
<b>Consommateur-cible</b>	Tout public, sauf personnes allergiques aux protéines de lait, intolérantes au lactose	
<b>Allergènes</b>	Lait et dérivés	
<b>Utilisation</b>	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...	
<b>NE CONTIENT PAS D'INGREDIENT D'ORIGINE OGM, NI D'INGREDIENT IONISE</b>		
<b>Ingrédients</b>	<b>Composants</b>	
	Caillé de chèvre:	<b>LAIT</b> de chèvre pasteurisé, Ferments lactiques ( <b>LAIT</b> ), Présure microbienne
	Miel (10%)	Belgique Danemark France
	Sel	UE
	Conservateur: sorbate de potassium	UE Chine
<b>Poids net à l'emballage</b>	500g	
<b>Caractéristiques physico-chimiques du fromage</b>	Gras / sec	> 45%
	Sel	~0,72%
	pH	~4,5
	Aw	~0,95
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	<b>Micro-organismes</b>	
	<b>Cible</b>	
	Entérobactéries ( <i>dont 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	
<b>Valeur nutritive du produit</b>	<b>Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100g)</b>	
	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
<b>Durée d'affinage</b>	NA	
<b>Durée de vie garantie à la livraison</b>	45 jours à date de livraison	
<b>Conditionnement</b>	Produit enroulé dans un film étirable, le tout conditionné en ravier thermoformé sous atmosphère protectrice, avec étiquette ovale supérieure et étiquette inférieure	
<b>Code EAN article</b>	5410863006067	
<b>Emballage</b>	<i>Nature emballage</i>	Carton
	<i>Nombre d'unités par colis</i>	8
	<i>Dimensions du carton (mm)</i>	465x280x95
	<i>Palettisation</i>	6 cartons par étage, 7 étages
	<i>Code EAN carton</i>	15410863006064
<b>Conservation</b>	A conserver au frais: max. 7°C / Après ouverture à consommer rapidement.	
<b>Transport</b>	Transport frigorifique	

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