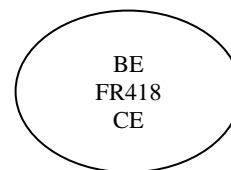


# Crottins de fromage de chèvre frais nature 5x100g

## - "Les Crottins de ChèvrArdennes"



<b>Code produit</b>	01101	
<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, sur une tartine, sur un toast grillé, pour agrémenter un plateau de fromages, pour accompagner une salade, pour garnir des plats gratinés...	
<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
	Sel	Belgique Danemark France
	Conservateur: sorbate de potassium	UE Chine
<b>Poids net à l'emballage</b>	5x100g	
<b>Caractéristiques physico-chimiques du fromage</b>	Gras / sec	> 45%
	Sel	~0,8%
	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 + <i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ufc/g Non détecté / 25g
	<i>Salmonella spp.</i>	Non détecté / 25g
<b>Valeur nutritive du produit</b>	<b>Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100g)</b>	
	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
<b>Durée d'affinage</b>	NA	
<b>Durée de vie garantie à la livraison</b>	35 jours à date de livraison	
<b>Conditionnement</b>	Pièces enroulées individuellement dans un film étirable, avec étiquette ronde inférieure apposée sur chaque produit, le tout conditionné sous atmosphère protectrice en barquette carrée transparente avec étiquette supérieure	
<b>Code EAN article</b>	5410863011016	
<b>Emballage</b>	<i>Nature emballage</i>	Carton
	<i>Nombre d'unités par colis</i>	2
	<i>Dimensions du carton (mm)</i>	175x175x75
	<i>Palettisation</i>	20 cartons par étage, 6 étages
	<i>Code EAN carton</i>	15410863011013
<b>Conservation</b>	A conserver au frais: max. 7°C / A consommer rapidement après ouverture.	
<b>Transport</b>	Transport frigorifique	
Modifié par : D. Jenet	Vérfié par : C. Stragier	Approuvé par : D. Loicq