



Code produit	00807	
Famille de produits	Caillé de chèvre sorbaté	
Consommateur-cible	Tout public, sauf personnes allergiques aux protéines de lait, intolérantes au lactose	
Allergènes	Lait et dérivés	
Utilisation	Pour la fabrication de fromages de chèvre frais, en B2B (mélange prêt à l'emploi)	
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
	Sel	Belgique Danemark France
	Conservateur : E202	UE Chine
Poids net à l'emballage	5kg	
Caractéristiques physico-chimiques du caillé	Gras/sec	>45%
	Sel	~0.84%
	pH	~4,5
	Aw	~0,95
	Extrait sec	~26%
Caractéristiques microbiologiques	Micro-organismes	
	Cible	
	Entérobactéries (dont <i>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
Valeur nutritive du produit	Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100g)	
	Énergie	892kJ/215kcal
	Matières grasses	17g (dont 13g d'acides gras saturés)
	Glucides	1,7g (dont 1,7g de sucres)
	Protéines	13g
	Sel	0,84g
Durée d'affinage	NA	
Durée de vie garantie à la livraison	21 jours à date de livraison	
Conditionnement	Seau PP blanc d'une contenance de 5,2L muni d'un couvercle PP blanc	
Code EAN article	5410863008078	
Emballage	<i>Nature emballage</i>	Plastique (PP)
	<i>Nombre d'unités par colis</i>	1
	<i>Dimensions du seau (mm)</i>	~225x195x175
	<i>Palettisation</i>	15 seaux par étage, 4 étages
	<i>Code EAN seau</i>	5410863008078 (EAN article)
Conservation / Utilisation	Au frais, à max. 7°C / A utiliser rapidement après ouverture.	
Transport	Transport frigorifique	

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