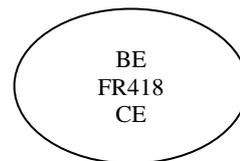


Fromages de chèvre frais nature bardés de lard fumé 5x60g

- "Les Lardés de ChèvrArdennes"



Code produit	01521		
Famille de produits	Fromage de chèvre frais sorbaté et lardé		
Consommateur-cible	Tout public, sauf personnes allergiques aux protéines de lait, aux fruits à coque, à la moutarde, au céleri, intolérantes au lactose		
Allergènes	Lait et dérivés, traces possibles de fruits à coque, de moutarde, de céleri		
Préparation	Passer 6 à 8 minutes au four chaud (230°C) ou poêler de chaque côté.		
NE CONTIENT PAS D'INGREDIENT D'ORIGINE OGM, NI D'INGREDIENT IONISE			
Ingrédients	Composants	Origines	
	Caillé de chèvre (66%) :	LAIT de chèvre pasteurisé, Ferments lactiques (LAIT), Présure microbienne	Belgique Danemark France
	Lard maigre fumé (33%) (viande de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, sucre, antioxydants: E316, E327, conservateurs: E250, E262, arômes, fumée) (traces de FRUITS A COQUE, MOUTARDE)		Allemagne-Pays-Bas-Belgique
	Sel		UE
	Fines herbes (traces de CELERI)		Maroc-Egypte-Turquie-Pologne
Conservateur: E202		Chine	
Poids net à l'emballage	5x60g		
Caractéristiques physico-chimiques du fromage	Gras / sec	> 45%	
	Sel	~0,8%	
	pH	~4,5	
	Aw	~0,95	
Caractéristiques microbiologiques	Micro-organismes	Cible	
	Entérobactéries (dont <i>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	
Valeur nutritive du produit	Valeurs nutritionnelles moyennes (par 100g)		
	Énergie	1125kJ/270kcal	
	Matières grasses	22g (dont 13g d'acides gras saturés)	
	Glucides	1,6g (dont 1,3g de sucres)	
	Protéines	17g	
	Sel	1,5g	
Durée d'affinage	NA		
Durée de vie garantie à la livraison	30 jours à date de livraison		
Conditionnement	Sous atmosphère protectrice en barquette carrée transparente avec étiquette supérieure		
Code EAN article	5410863015212		
Emballage	Nature emballage	Carton	
	Nombre d'unités par colis	2	
	Dimensions du carton (mm)	175x175x75	
	Palettisation	20 cartons par étage, 6 étages	
	Code EAN carton	15410863015219	
Conservation	A conserver au frais: max. 7°C / A utiliser rapidement après ouverture.		
Transport	Transport frigorifique		
Modifié par : D. Jenet	Vérfifié par : C. Stragier	Approuvé par : D. Loicq	