



## Fiche Technique

Fromage fermier PYRENEES  
PUR CHEVRE  
TOMME PER DIOU

Créé le : 01/11/2017

### Descriptif

Fromage fermier des Pyrénées pur chèvre

Origine : France

Code de nomenclature douanière : 04069087

### Composition

Lait cru de chèvre, présure de veau, ferments lactiques, sel.

Chlorhydrate de Lysozyme (contient de l'œuf)

**Taux M.G/P.F :** produit au lait cru

**Allergènes :** produits laitiers (lait), œuf (Chlorhydrate de lysozyme)

**OGM :** non étiquetable selon les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

**Ionisation :** Le produit fini, et ses ingrédients, n'ont pas subi de traitement par rayonnements ionisants.



**Gencod EAN 13:** 3760278910063

### Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g de produit : Valeur énergétique : 340 kcal / 1410 kJ ; Graisse : 27.4g dont Acides gras saturés : 18.5g ; Glucides : 1.06g dont Sucres : 1.060g ; Protéines : 20.90g ; Sel : 0.00g

### Conditionnement

Poids net: environ 2,5 kgs

Logistique	U.V.C	P.C.B	COUCHE	PALETTE
Nbre U.V.C	1	2	12	144
Nbre couches/palette			6 cartons	12 couches
Longueur (cm)	20	40.5	120	120
Largeur (cm)	20	20.5	80	80
Hauteur (cm)	8	10	10	135
Poids brut approximatif (kg)	2,5	5,3	32	410

### Conservation

Température de conservation : 6°C.

DLC : 105 jours.

### Critères microbiologiques

Conforme aux normes réglementaires EU2073 et au guide de bonnes pratiques d'hygiène en fabrication fermière.

Escherichia coli : 10 000 UFC/g / Staphylocoque Coagulase positive : 10 000 UFC / g / salmonelle : absence dans 25g / Listeria Monocytogenes : absence dans 25g.

N° agrément CEE : FR 64 460 103 CE