

Fiche Technique



Fromage fermier PYRÉNÉES - Pur chèvre
Mélange CHÈVRE-BREBIS (SDL012)

Descriptif

Fromage fermier des Pyrénées au lait cru entier de chèvre & de brebis

Origine : France



Composition

Lait cru de chèvre et de brebis, présure de veau, ferments lactiques, sel, chlorhydrate de lysozyme (contient de l'œuf)

- **Taux M.G/P.F** : produit au lait cru entier (*non précisé conformément au décret 2013-1010 du 12/11/2013 relatif au fromage et spécialités fromagères*)
- **Allergènes** : produits laitiers (lait), chlorhydrate de lysozyme (œuf)
- **OGM** : Absence d'OGM
- **Ionisation** : Le produit fini, et ses ingrédients, n'ont pas subi de traitement par rayonnements ionisants.

Conservation

Température de conservation : + 6°C.

DLUO technique : 90 jours / DLUO garantie : 75 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 - Listéria monocytogenes : absence dans 25g.

Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g de produit : Valeur énergétique : 450 kcal / 1862 kJ ; Graisse : 39.2g dont Acides gras saturés : 27g ; Glucides : 0g dont Sucres : 0g ; Protéines : 24.20g ; Sel : 1,8g

Logistique

	UVC	Conditionné *1			Conditionné *2		
		Colis*1	COUCHE	PALETTE	Colis*2	COUCHE	PALETTE
Nbre U.V.C	-	1	12	72	2	12	72
Nbre COLIS	-	-	12	72	-	6	36
Longueur (cm)	20	26	104	120	40	105	120
Largeur (cm)	20	26	78	80	21	80	80
Hauteur (cm)	8	14	14	104 dont 20cm PAL EURO	14	14	104 dont 20cm PAL EURO
Poids brut approximatif (kg)	2,5	2,69	32,28	218,68 dont 25kg PAL EURO	5,22	52,2	338,2 dont 25kg PAL EURO

	EAN 13	EAN 14
Mélange chèvre-brebis	3 760 278 910 155	13 760 278 910 152

Code de nomenclature douanière : 04069086