	FICHE TECHNIQUE		FT-CCROF12
	CROTTIN FRAIS 60 g x 12		Date d'édition: 19/11/2014
			Numéro version: 1

Fromage de chèvre frais de forme cylindrique idéal pour la cuisson.

Dénomination légale: Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé

Type de fromage : Pâte lactique non affinée



Transformé en France à partir de matière première en provenance de l'UE

Code commande	EAN 13	DUN 14	Code Douanier
CCROF12	3417881110907	13417881110904	04061080

COMPOSITION

Ingrédients : FROMAGE de chèvre, conservateur : sorbate de potassium

Allergènes :

Présents dans le produit : lait (fromage)

Présents sur le site : traces éventuelles de fruits à coque, moutarde, œuf.

OGM : produit non modifié génétiquement et ne contenant pas de produits modifiés génétiquement

Ionisation : produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Valeurs sur produit fini au moment de l'emballage.

Poids net/ fromage	Taille du fromage (mm)			MG/EST (minimum)	ES	pH	HFD
	Hauteur	Longueur	Ø				
60 g	30	-	55	45 %	40 %	4.4 ± 0,2	73.17 %

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES (conforme au règlement 2073/2005 modifié)

<i>Critères de sécurité sanitaire</i>	
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Entérotoxines staphylococciques	Absence dans 25g
<i>Critères d'hygiène des procédés</i>	
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	< 10 ufc/g
<i>Critères complémentaires</i>	
Salmonelle	Absence dans 25g

SAS LE CHEVREFEUILLE
Saint Martial de Valette
24300 NONTRON



Tel: (33) 05 53 56 11 44
Fax: (33) 05 53 56 21 62
commercial@fromagerie-chevrefeuille.com

**FICHE TECHNIQUE****FT-CCROF12****Date d'édition:**
19/11/2014**Numéro version:** 1**CROTTIN FRAIS 60 g x 12****SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g)**

Valeur énergétique (kJ)	1170
Valeurs énergétique (kcal)	282
Matières grasses (g)	22.9
dont acides gras saturés (g)	15.9
Glucides (g)	3.8
dont sucres (g)	2.7
Protéines (g)	15.0
Fibres alimentaires (g)	0.3
Sel (g)	1.1

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Visuel : De couleur blanche et de forme cylindrique typique d'un crottin frais de chèvre.

Goût : frais et léger

Odeur : typique de chèvre.

Texture : légèrement fondant en bouche.

CONSERVATION

Conditionnement : sous atmosphère protectrice DLC : 30 jours arrivée entrepôt.

DLC garanti dans son emballage d'origine.

Température de stockage : A conserver entre + 2°C et + 6°C.

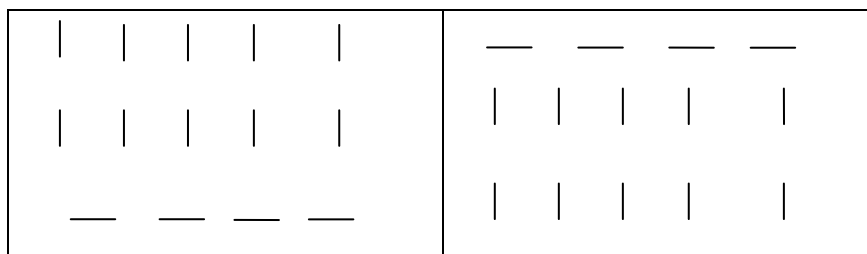
Conseil d'utilisation : fromage idéal pour cuisson au four

UNITES LOGISTIQUES

Barquette plastique contenant 12 fromages conditionnés en barquette plastique sous atmosphère protectrice.

Quantités	Couche(s)	traçabilité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimensions (cm)		
					Long.	Ø	Haut.
UVC de : 1 Fromage	-	-	0.060	0.060	-	5.5	3
Carton de : 12 UVC	1	EAN 128	0.720	0.765	27.5	19	4.5
Palette de : 352 cartons	22 <small>cartons/couche</small> 14		253	294*	80	120	114

*Poids brut incluant poids palette

Schéma de palettisation :

SAS LE CHEVREFEUILLE
Saint Martial de Valette
24300 NONTRON

FR
24 451 001
CE

Tel: (33) 05 53 56 11 44

Fax: (33) 05 53 56 21 62

commercial@fromagerie-chevrefeuille.com