

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Tranche de fromage au lait de chèvre affiné, produit pasteurisé et IQF.

<b>Saveur / Goût</b>	Franc, typique du fromage de chèvre	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Fine et fondante, homogène, sans ouverture	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Poids unitaire : 6 g (5,6 - 6.4g), Diamètre : 42 mm, Epaisseur : 4 - 5 mm

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 24 mois à - 18° C

Après décongélation ou ouverture, conserver entre 2 et + 6° C et consommer sous 4 jours.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

Le produit peut être utilisé sans décongélation préalable pour garnir vos pizzas. Si vous souhaitez décongeler le produit avant utilisation, il est recommandé de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures.

Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

**INGREDIENTS**
**Lait** de chèvre, sel, **ferments**, coagulant.

Matière grasse / Extrait sec : &gt; 45%

**Allergène(s):** Lait.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

<b>Soumis à étiquetage OGM</b>	NON	<b>Produit ionisé</b>	NON	<b>Végétarien</b>	OUI
<b>Végétalien / Végan</b>	NON	<b>Sans Gluten</b>	OUI	<b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b>	NON
<b>Contient du porc</b>	NON	<b>Contient de la présure animale</b>	NON		

 - **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 79 276 001 CE

 - **Origine du lait:** UE - **Traitement du lait:** Pasteurisation

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

<b>Energie (kJ)</b>	1208	<b>Energie (kcal)</b>	291
<b>Matières grasses (g)</b>	23	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	16
<b>Glucides (g)</b>	1	<b>dont sucres (g)</b>	1
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	20
<b>Sel (g)</b>	1,5		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Staphylocoques aureus</b>	< 1 000 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 1 000 ufc/g
<b>ASR</b>	< 100 ufc/g	<b>Salmonelle</b>	Absence dans 25 g
<b>Listeria</b>	Absence dans 25 g		

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 8 barquettes de 500 Gr		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Boite carton refermable recouverte de polypropylène	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3520730023386	3520730023379	/
<b>Poids net (Kg)</b>	500 g	4,00	288
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	544 g	5,032	387
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	190 x 136 x 77	395 x 295 x 160	1200 x 800 x 1600
<b>EAN 128</b>	/	NON	OUI
<b>Palettisation</b>	<b>Unités / palette</b> 576	<b>Cartons / couches</b> 8	<b>Couches / palette</b> 9
			<b>Cartons / palette</b> 72

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.