

**FICHE TECHNIQUE**

**Lingot - Poids fixe : 200 g**

La Ferme Chapelle  
46200 Saint-Sozy

**CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**



**Type de produit :** Fromage au lait cru de chèvre à pâte molle à croûte fleurie  
**Ingrédients :** Lait cru de chèvre, sel (1,5%), présure, ferment  
**Affinage :** 6 jours minimum

**Allergènes :** Lait de chèvre (lactose)  
**OGM :** Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM  
**Ionisation :** Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

**Conservation :** Température de +2°C à +6°C  
**DLUO :** 30 jours à réception

**Présentation :**  
 Barguette en bois  
 +Paillon alimentaire  
 +Papier alimentaire  
 +Etiquette produit

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

<b>Aspect</b>	Pâte fraîche en forme de palet de couleur blanche pouvant virer sur le crème ou le beige foncé. Peau solidaire, striée, légèrement velouté.
<b>Texture</b>	Fine, fondante et onctueuse
<b>Goût</b>	Bons arômes de chèvre et de crème. Pas d'excès d'acidité, pas d'excès d'amertume.

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES**

MG/produit fini	MG/extrait sec	Extrait sec	NaCl	Protéines	Glucides	Glucides dont sucres
20 ± 2%	45% mini	40% mini	1,5 ± 0,5%	15,8 ± 2%	3,5 ± 0,5%	0
<b>Lipides : 22,5 ± 2%</b>		<b>Valeur énergétique (pour 100g)</b>		<b>Valeur calorique (pour 100g)</b>		
<b>Saturés : 13,5 ± 2%</b>	<b>Trans : 0,37 ± 0,2%</b>	1161 KJ		279 Kcal		

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (FCD à DLC)**

<b>Critères de sécurité</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence dans 25 g
	<b>Salmonella spp.</b>	Absence dans 25 g
	<b>Entérotoxines staphylococciques</b>	Absence dans 25 g – Recherche si Staph > 100 000 /g

**CONDITIONNEMENT**

<b>Unité de Vente Consommateur (UVC)</b>	Etiquette produit 45 x 50 mm : 1 g						
	<b>EAN 13</b>	<b>Dimensions en mm</b>		<b>Poids net en kg</b>	<b>Poids brut en kg</b>		
		<b>Diam</b>	<b>H</b>				
---	110	45	0,2	0,201			
<b>Unité logistique (UL)</b>	Plateau en bois (peuplier) : 270 g ; Paillons plastique ; Etiquette colis 30 x 80 mm : 0,3g						
	<b>PCB 8</b>	<b>Dimensions en mm</b>			<b>Poids net en kg</b>	<b>Poids brut en kg</b>	
		<b>L</b>	<b>I</b>	<b>H</b>			
280	260	60	1,6	1,87			