

FICHE TECHNIQUE

ROCAMADOUR FERMIER AOP x 2 - Poids fixe : 35 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
 +Film alimentaire
 +Etiquette produit

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte fraîche en forme de palet de couleur blanche pouvant virer sur le crème ou le beige foncé. Peau solidaire, striée, légèrement velouté.
Texture	Fine, fondante et onctueuse
Goût	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
Lipides : 22,5 ± 2%		Valeur énergétique (pour 100g)		Valeur calorique (pour 100g)		
Saturés : 13,5 ± 2%	Trans : 0,37 ± 0,2%	1161 KJ		279 Kcal		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (FCD à DLC)

Critères de sécurité	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
	Salmonella spp.	Absence dans 25 g
	Entérotoxines staphylococci-ques	Absence dans 25g – Recherche si Staph > 100 000 /g

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Etiquette produit 45 x 50 mm : 1 g				
	EAN 13	Dimensions en mm		Poids net en kg	Poids brut en kg
		Diam	H		
3760208200011	60	16	0,035	0,036	

Unité logisti-que (UL)	Plateau en bois (peuplier) : 22 g ; Paillons plastique ; Etiquette colis 30 x 80 mm : 0,3 g					
	PCB 2	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
		L	I	H		
150	90	20	0,07	0,082		