

FICHE TECHNIQUE

La Ferme Chapelle
46200 Saint-Sozy

Tomette - Poids minimum 1Kg

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT



Type de produit : Fromage au lait cru de chèvre à pâte pressé non cuite à croûte fleurie

Ingrédients : Lait cru de chèvre, sel (1,5%), présure, ferment

Affinage : 60 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 : 60 jours à réception

Présentation :
Papier alimentaire
+Etiquette produit

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte fleurie fraîche en forme de palet de couleur blanche cassé pouvant virer sur le crème ou le beige foncé. Peau solide.
Texture	Fine, fondante et onctueuse, moelleux
Goût	Bons arômes de chèvre, noisette. Goût 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
± 45%	29% mini	54% mini	1,5 ± 0,5%	24g	1,5	0
Lipides : 25g		Valeur énergétique (pour 100g)		Valeur calorique (pour 100g)		
		1533 KJ		368 Kcal		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (FCD à DLC)

Critères de sécurité	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
	Salmonella spp.	Absence dans 25 g
	Entérotoxines staphylococciques	Absence dans 25 g – 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			
---	150	70	Mini 1Kg	---		
Unité logistique (UL)	Plateau en bois (peuplier) : 14 g ; Paillons plastique ; Etiquette colis 30 x 80 mm : 0,3 g					
	PCB 1	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
		L	I	H		
150	---	70	1	---		