

FROMI Article 702992
Chevre d'Argental 1 kg x 1 1.000 kg x 1



Type de produit:	Fromage pâte molle	Végétarien	Oui
Pays/region d'origine	FRANCE AIN	Durée d'affinage	14 Jours
Label		Type de croûte:	Fleurie Comestible Oui
OGM	Non	Traitement du lait	pasteurise
Type de lait	Chevre	Durée de vie moyenne pour info	
DLC min. au départ	32 Jours		
Stocker à T°	4/8°C		

Information emballage et logistique

Données sur le produit			
Poids net unité	1.000 kg	Type de poids	Fixe
Unité / colis	1	Taille du produit LxlxhxD	100mm x 100mm x 40mm
Emballage secondaire	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.011 kg)	Code barres(EAN13)	3700443629925
Poids net total de l'emballage	0.011 kg	Emballage primaire	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.011 kg)
Etiquette			
Données sur les colis			
Poids net colis	1.000 kg	Code barres(EAN128 (DUN14))	14015431029929
Poids brut colis	1.209 kg		
Taille colis	256mm x 186mm x 81mm		
Volume colis	3856.896 cm3		
Packing material	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.096 kg)	Total net weight of the packing material	0.096 kg
Logistique			
Nb de colis/palette	270	Hauteur palette (cm)	135.5 cm
Nb de couches/palette	15	Poids net palette	270.000 kg
Nb de colis/couche	18	Poids brut palette	346.430 kg

Ingrédients

Ingrédients	Pourcentage	Origine	Traitement / Type
LAIT	98.3 %	FRANCE	INGREDIENT
sel	1.5 %	FRANCE	INGREDIENT
FERMENTS	0.1 %		INGREDIENT
coagulant	0.1 %		INGREDIENT

Allergènes

Contient: LAIT, Contient: LACTOSE

Producteur

Nom producteur: Fromagerie Guilloteau **Adresse:** ROUTE DES ECASSAZ
EN BURBANE
01300
Belley
FRANCE

N° d'agrément: FR 01 034 001 CE**Certificats de qualité:** BRC: VERSION 6
IFS: VERSION 6**N° ECOCERT:****Information douane****Code douane UE:** 04069092**Code douane US:****Code douane Canada:****Code douane japonais:****Données physico-chimiques moyennes à l'emballage**

Humidité totale	53.00 %	Humidité/non gras	69.74 %	Extrait sec	47.00 %
MG absolue	24.00 g	MG mini sur extrait sec	45.00 %	pH	4.7
Solide du lait %					

Données nutritionnelles moyennes (pour 100g)

Valeur énergétique kcal	296 Kcal	Valeur énergétique kj	1228 Kj	Protéines	19 g
Gras total	24.00 g	Acides gras saturé	18 g	Acides gras mono insaturé	5.1 g
Acides gras polyinsaturés	0.87 g	Acides gras trans	0.33 g	Cholestérol	91 mg
Glucides	1 g	Sucre	1 g	Calcium	535 mg
Sel	1.5 g	Sodium	600 mg	Fibre	0 g
Vitamine A	250 µg	Vitamine C		Fer	

Données microbiologiques

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		<i>n</i> = nombre d'échantillons <i>c</i> = nombre d'échantillons pouvant être compris entre <i>m</i> et <i>M</i> <i>m</i> = valeur seuil pour le nombre de bactéries <i>M</i> = valeur maximale admissible pour le nombre de bactéries
Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		<i>m</i> =100 <i>M</i> =1000 <i>n</i> =5 <i>c</i> =2 valeur indicative	<i>m</i> = 100 <i>M</i> = 1000 <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2 valeur indicative	No detected in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		

Diagramme de fabrication

Etape de fabrication	Information
collecte du lait	
traitement du lait	pasteurise
maturation / ensemencement lait	
emprésurage	
décaillage	

brassage	
moulage	
égouttage	
démoulage	
salage	
affinage	
conditionnement	
stockage	
controle qualité	
chargement	

Les produits non emballés hermétiquement (fromage, salaisons...) sont soumis à dessiccation pendant leur durée de vie. Nos fournisseurs appliquent la directive européenne N°76-211 au moment de la fabrication / conditionnement des produits. Nos fournisseurs appliquent l'ensemble des règlements européens en vigueur sur l'étiquetage, sur les critères microbiologiques, emballages, contaminants et OGM