

**FICHE TECHNIQUE**

*La Ferme Chapelle  
46200 Saint-Sozy*

**Tome de Chèvre - Poids minimum 7Kg**

**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**

<b>Aspect</b>	Croûte fleurie fraîche en forme de palet de couleur blanche cassé pouvant virer sur le crème ou le beige foncé. Peau solide.
<b>Texture</b>	Fine, fondante et onctueuse, moelleux
<b>Goût</b>	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
<b>Lipides : 25g</b>		<b>Valeur énergétique (pour 100g)</b>		<b>Valeur calorique (pour 100g)</b>		
		1533 KJ		368 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>			
	---	350	90	Mini 7Kg	---	

  

<b>Unité logistique (UL)</b>	Plateau en bois (peuplier) : 14 g ; Paillons plastique ; Etiquette colis 30 x 80 mm : 0,3 g						
	<b>PCB 1</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>			
		350	---	90	7	---	