

Fiche technique Picharon

Dénomination du fromage

Nature du lait	Vache et brebis
Traitement thermique du lait	pasteurisé
Famille de fromage	Pâte persillée
Type de croûte	croûte fleurie
Durée d'affinage minimum	20 jours
Dimensions du fromage	Diamètre 11 cm hauteur 5 cm
Poids	400 gr minimum
DLUO à partir de l'emballage	90 jours

Ingrédients : lait de vache (78%), lait de brebis (20%) sel (1,60%), présure d'origine animale, ferments lactiques et d'affinage et chlorure de calcium

Caractéristiques du fromage

Valeurs nutritionnelles

Matières sèches sur produit fini	50%	Valeur énergétique	1404 KJ/100g
MG sur produit fini	28%	Valeur énergétique	332 Kcal/100g
Gras sur sec	50%	Acides gras mono-insaturés	5,15 g/100g
Mat. Azotées totales	20%	Acides gras poly-insaturés	0,60 g/100g
Humidité dans le non-gras	60%	Acides gras saturés	17 g/100g
Mat. Minérales	3,80%	Taux de sel	1,60 g/100g
Glucides	0,90%	Sodium	740 mg/100g

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli	< 100 dans 1g
Listeria monocytogenes	absence dans 25g
Staphylocoques à coagulase	< 100 dans 1g

Allergènes

Céréales contenant du gluten	absence	Lait et produits à base de lait	présence
Crustacés et produits à base de crustacés	absence	Fruits à coques	absence
Œufs et produits à base d'œufs	absence	Céleri et produits à base de céleri	absence
Poissons et produits à base de poissons	absence	Moutarde et produits à base de moutarde	absence
Arachides et produits à base d'arachides	absence	Graine de sésame	absence
Soja et produits à base de soja	absence	Sulfite et dioxyde de soufre	absence

Conditionnement

Gencod	3 269 010 005 338
T°C de conservation	+ 8° C maxi
Colisage	6 fromages / colis
Dimension colis (L x l x h) en mm	360 x 235 x 55
Poids du colis	environ 2,5 kg
Nbre de colis / couche	9 colis
Nbre de couche / palette	11 couches
Nbre de colis / palette	99 colis

Emballage

Type d'emballage fromage	papier transparent rétractable
Type d'emballage colis	carton
Type de palette	Euro

