



Tranches de chèvre Ø42 mm 23% MG 500 g Soignon

Référence : 11 702



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Tranche de 7 g.
Dénomination réglementaire :	Fromage de chèvre surgelé
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 8 de 0,5 kg.
Code douanier	04069099
Estampille sanitaire	FR 79.276.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Atouts** • Chèvre déjà tranché, simple à utiliser

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de chèvre pasteurisé, sel, FERMENTS LACTIQUES et fongiques, coagulant
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Décongélation préalable chambre froide positive de 2°C à 6°C dans l'emballage d'origine. Après décongélation, travailler comme un produit frais.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, directement avec la suite culinaire.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
291	1 208	23	16,1	1	1	0,01	20	1,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 120 -				
Rapport P/L		0,87		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales				Aide culinaire				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible				Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Matières sèches 16.9% +/- 0.5
Matières minérales 1,5% +/- 0.5

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes absence dans 25 g
Salmonelle absence dans 25 g
Staphylocoques aureus < 100 ufc / g (tolérance < 1000 ufc / g)
Escherichia coli < 100 ufc / g (tolérance < 1000 ufc / g)
Anaérobies sulfito-réducteurs < 10 ufc / g (tolérance < 100 ufc / g)



PassionFroid
groupe pomona

Tranches de chèvre Ø42 mm 23% MG 500 g Soignon

Référence : 11 702

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	0,5	1	Barquette		3523231231236
Pièce unit		1	Barquette		
kg	1	2	Barquette		
Colis	4	8	Barquette	183 x 282 x 212	
Couche	32	64	Barquette		
Palette	224	448	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.