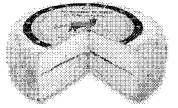


FROMI articolo 21035
Chevre noire d'argental 1.100 kg x 2



La Tomme de Chèvre è prodotta a partire da latte crudo di capra. Dopo essere rimasta circa 24 ore nell'essiccatoio, sarà in seguito affinata per 21 giorni in cantine di stagionatura. Il formaggio sviluppa allora una crosta naturale fiorita che le conferisce i suoi aromi caratteristici caprini con essenze di nocciola, di funghi o di sottobosco.

tipo di prodotto:	Formaggio a pasta molle	vegeratiano	no
Paese/regione d'origine	FRANCE INDRE	tempo di stagionatura	21 Giorni
etichetta		tipo di crosta:	Con Cenere comestibile si
OGM	no	trattamento del latte	crudo
tipo di latte	Caprino	Scadenza media per info	
Data di scadenza minima garantita alla partenza	31 Giorni		
conservare a T°	2/8°C		

informazioni imballaggio e logistica

dati sui prodotto

peso netto unità	1.100 kg	tipo di di peso	Variabile
unità/cartone	2	dimensione prodotto	0mm x 0mm x 150mm x 60mm
		Codice EAN()	3292790210357

Imballaggio secondario étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg)

Imballaggio primario étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg)

peso netto totale dell'imballaggio 0.001 kg

etichetta

dati sui cartone

peso netto cartone	2.200 kg
peso lordo cartone	2.376 kg
dimensione cartone	315mm x 235mm x 65mm
volume cartone	4811.625 cm3
materiale d'imballaggio	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.155 kg)

Codice EAN()	13369640029944
Codice EAN()	13369640029944

peso netto totale del materiale d'imballaggio 0.155 kg

logistica

cartoni/palet	180	altezza palet	111.5 cm
strati/palet	15	peso netto palet	396.000 kg
cartoni/strati	12	peso lordo palet	444.260 kg

ingredienti

ingredienti	percentuale	origine	trattamento/tipo
LATTE	97.6 %	Francia	INGREDIENTE
sale	1.5 %	Francia	INGREDIENTE
E153	0.5 %	Francia	ADDITIVO, sostanza colorante
caglio (ANIMALE, CAPRETTO)	0.2 %	Francia	INGREDIENTE
FERMENTI	0.2 %	Francia;Germania	INGREDIENTE

Allergeni

Contiene : LATTE, Contiene : LATTOSIO

Produttore

Nome del produttore: Fromagerie P Jacquin & Fils

indirizzo:

9 Route de Meusnes
36600
LA VERNELLE
FRANCE

N° di stabilimento EU: FR 36 233 001 CE

certificati di qualità: BRC: Version 6

N° ECOCERT:

informazione dogana

codice doganale UE: 04069093

codice doganale US:

codice doganale Canada:0406.90.9890

codice doganale giapponese:

dati fisici-chimici medi

Umidità totale	55.50 %	Umidità/non grasso	74.00 %	estratto secco	44.50 %
MG Assoluta	25.00 g	Materia grassa su estratto secco	45.00 %	pH	5
solido del latte %					

Dati nutrizionali medi per 100 gr

valore energetico kcal	282 Kcal	valore energetico kj	1170 Kj	proteine	17.5 g
Grassi totali	25.00 g	acidi grassi saturi	15.7 g	acidi grassi mono insaturi	4.25 g
acidi grassi poli insaturi	0.631 g	acidi grassi trans		colesterolo	85 mg
glucidi	2.05 g	Zucchero	2.05 g	calcio	110 mg
Sale	2.06 g	sodio	811 mg	fibra	0 g
Vitamina A		Vitamina C		ferro	

Dati microbiologici

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		<i>n</i> = numero di campioni <i>c</i> = numero di campioni che possono essere compresi tra <i>m</i> e <i>M</i> <i>m</i> = valore massimo di numero di batteri <i>M</i> = valore massimo ammissibile di numero di batteri
Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0	Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		<i>m</i> = 10000 <i>M</i> = 100000 <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2	No detected in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		