



| | |
|--------------------------|---------------|
| FICHE TECHNIQUE | FT 1.1 |
| FROMAGE BLANC 20% | Nov- 20 |
| | Page 1/1 |

PRESENTATION DU PRODUIT

DESCRIPTION : Fromage frais nature au lait demi-écrémé pasteurisé.

D'AGREMENT SANITAIRE : FR 50.579.001 CE

POIDS NET : 5 kg

DDM : 19 jours

CONSERVATION : A conserver à +6°C maximum

CONDITIONS D'UTILISATION : A consommer rapidement après ouverture

OGM ET IONISATION : non

ALLERGENES : LAIT et dérivés

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

| | |
|---------------------------------------|----------|
| VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal) | 307 / 73 |
| LIPIDES (g) | 3,2 |
| dont AGS | 2,1 |
| GLUCIDES (g) | 3,8 |
| dont sucres (g) | 3,8 |
| PROTEINES (g) | 7,3 |
| SEL (g) | 0,1 |
| CALCIUM (mg) | 115 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|--|----------------------------|
| Listeria monocytogenes | abs /25g |
| Escherichia coli | < 100 UFC /g |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 10 UFC /g |
| Entérotoxines staphylococciques | pas de détection dans 25 g |