



Fromages de Chèvre – Spécialités Artisanales
18 Rue de la Croix Berthon – 86 170 Neuville de Poitou
Tel : 05 49 51 12 63 – Fax : 05 49 51 31 11
www.leperebafien.fr – info@leperebafien.fr

FR
86.177.001
CE

FICHE TECHNIQUE « OVALE DU POITOU »

✚ Éléments généraux

- **Description :** Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé à coagulation lente, à pâte molle non cuite et croûte fleurie (moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues).
- **Composition :** caillé de lait de chèvre frais (origine France), démoulé, égoutté et salé au sel de l'île de Ré
- **Réf :** 323
- **Dimensions (cm) :** H 3.5cm, Base 12cm x 5.5cm
- **Poids :** 170g après 10 à 11 jours d'affinage (soumis à dessiccation)
- **Conservation :** +8°C maxi, DLUO 60 jours à partir de l'emballage
- **Étiquetage :** 45% de matières grasses sur l'extrait sec soit 24,7% de matières grasses sur le produit fini.



✚ Caractéristiques sanitaires (selon la réglementation en vigueur)

- Escherichia Coli < 100 UFC/g
- Staphylocoques à coagulase positive < 100 UFC/g
- Salmonelles Absence/25g
- Listéria monocytogènes à réception < 100 UFC/g

✚ Valeurs Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1280 kJ / 309 kcal
MG	24,7 g
Acides gras saturés	16,9 g
Protéines	19,8 g
Glucides	1,05 g
Sucres	1,05 g
Sel	1,5 g

✚ Emballage – Conditionnement

A l'unité :

- Conditionnement : nu avec une étiquette individuelle
- Poids : 170g
- Gencod unité : 3478320083237

Par colis :

- Nombre d'unités par colis : 8
- Conditionnement : sur papier sulfurisé, en caisse bois avec couvercle cerclé
- Poids : 1.440 Kg
- Dimensions (cm) : 37,5 x 22 x 9
- Palettisation : couche 10 colis ; 12 couches par palette

✚ Conseils d'utilisation

- consommation directe ou comme ingrédient culinaire

*Produit exempt d'OGM – Attention présence d'allergènes « Protéines de lait ».
Ce produit a été fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coque et du sésame.*