



LA COSSO CHEVRE / BREBIS

DESIGNATION PRODUIT	COSSO chèvre brebis au lait pasteurisé (brebis 60 % chèvre 40%) pâte pressée non cuite
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	<i>DIAMETRE : 24 cm HAUTEUR : 7 cm</i> <i>Poids : 3.400 kg environ</i>
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	Matière grasse / sec : 50 % - Matière grasse / produit fini : 30 %
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES/100 g	Lipides : 33 g Protides : 21.5 g Glucides : traces Valeur énergétique : 383 Kcal 1586 KJ
Enumération exhaustive de tous les ingrédients repris dans la composition du produit telle qu'exprimée sur le packaging et conforme à la réglementation en vigueur	Lait pasteurisé de brebis (60%) chèvre (40%), ferments lactiques, présures, sel, lysozyme, enzyme coagulante chlorure de calcium
Liste récapitulative des allergènes avec précision des ingrédients concernés	Traces de lactose provenant du lait Protéine d'œuf provenant du lysozyme
POIDS BRUT COLIS	7.400 KG à 7.800 KG (tare colis 0.440 Kg)
CONDITIONNEMENT	Colis de 2 fromages
DIMENSIONS EMBALLAGE (CARTON)	<ul style="list-style-type: none"> ○ Longueur 48.0 centimètres ○ Largeur 23.5 centimètres ○ Hauteur 11 centimètres ○ Volume 0.124 mètre cube ○ Poids 0.440 Kg
PALETTISATION	6 colis par couche 10 couches maximum Palette type SNCF
DIMENSIONS PALETTE	80 x 120 centimètres
TEMPERATURE STOCKAGE	8 degrés maximums
D.L.U.O GARANTIE	60 jours
GENCOD	3 56332 0000 367

SARL FROMAGERIE DE LA CORE SAMORTEIN 09800 BETHMALE	Tél. : 05.61.04.05.55 Fax : 05.61.04.73.78 Email : sylvie.domenc@wanadoo.fr
--	---