



## La crème du lait de chèvre pasteurisé

### *Caractéristiques chimiques*

Matière grasse	38 - 42 %	(typique)
Matière sèche	45 %	(typique)

### *Caractéristiques bactériologiques*

Nombre total de germes	< 10.000 / g
Moisissures et levures	< 50 + 50 / g
Coliformes	non décelable / 0,1g
Salmonella	non décelable / 25 g

### *Valeur nutritive (100 g)*

Energie	1565 kJ	380 kcal
Protéine	2 g	
Glucide	3 g	
Matière grasse	40 g	

### *Information allergène*

Protéine et lactose sont présents

### *Conservation*

15 jours après date de la production à condition de conserver le produit à moins de 5°C

12 mois après date de la production à condition de conserver le produit à moins de -18°C

### *Emballage*

Bag-in-box 15 kg net

