



PRODUIT

Le Picodon tient son nom de l'Occitan, et il est fabriqué dans la Drôme à partir d'un lait de chèvre cru. Il possède une croûte fine, de couleur ivoire ; son odeur est caprine et son goût, franc et subtil.

Dénomination légale de vente	Picodon AOP - Fromage au lait de chèvre cru
Ingrédients	Lait de chèvre cru, sel, présure animale, ferments lactiques (dont lait), flore d'affinage
Laiterie de fabrication	Crest (26)
Origine du lait	France
DDM Garantie client*	21 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2°C et +6° C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	% AQR**
Energie	1245 KJ 300 Kcal	15%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	24 g 20 g	34% 100%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1.0 g 1.0 g	<1% 1%
Fibres alimentaires	<0.5 g	%
Protéines	20 g	40%
Sel	1.2 g	20%

** Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Ligne de production certifiée BRC et IFS
Marque d'identification	FR 26-108-001 CE
Nomenclature douanière	

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230035651		Nu	60 g	60 g	Ø60x20 mm
Colis		03523230035668	Colis carton de 16 pièces	0.720 kg	0.852 kg	290x220x49 mm
Palette			Palette type EUR	173 kg	212 kg	80x120x120 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	12	20		240		2880