	<b>Fiche technique Produit</b>	Date de création : 26/11/2020
	<b>Goutta Délice Milkana</b>	Indice de révision : 00

### Site de production


<b>Nom</b>	Compagnie Fromagère
<b>Adresse</b>	Route de Béja – Km4 – 8170 Bousalem - Tunisie
<b>Téléphone</b>	(216) 71 964 969
<b>Fax</b>	(216) 71 964 117
<b>Numéro d'agrément sanitaire</b>	PL 0801

### Identification de produit

<b>Dénomination de vente</b>	
<b>Description</b>	Spécialité laitière pasteurisée
<b>Composition</b>	Lait écrémé pasteurisé, crème pasteurisée, protéines du lait, eau, sel, épaississants (E406, E407), arôme, conservateurs : E202, E234, correcteurs d'acidité : E270.
<b>Conditions de stockage</b>	4 – 6°C
<b>DLC</b>	48 jours

### Caractéristiques

Critères physico chimiques		
	Minimum	Maximum
<b>PH</b>	6.10	6.30
<b>Extrait sec %</b>	18.5	
<b>Matière grasse sur poids total (moyenne en %)</b>	7.5	8.5
<b>Matière grasse sur extrait sec (moyenne en %)</b>	40	45
Critères microbiologiques		
<b>Germes aérobies mésophiles</b>	<500 UFC/g	
<b>Coliformes</b>	<10 UFC/g	
<b>Levures et moisissures</b>	<10 UFC/g	
<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	<10 UFC/g	
<b>Salmonelle</b>	Absence /25g	
<b>Listéria monocytogene</b>	Absence /25g	

	<b>Fiche technique Produit</b>	Date de création : 26/11/2020
	<b>Goutta Délice Milkana</b>	Indice de révision : 00

<b>Critères Organoleptiques</b>	
<b>Aspect</b>	Surface légèrement irrégulière
<b>Couleur</b>	Crème
<b>Gout</b>	Lait frais
<b>Texture</b>	Fondante hétérogène à la coupe

### **Emballage et étiquetage**

<b>Contenu Net</b>	160 g /230g/330 g
<b>Type d'emballage</b>	Pot en PP thermoformé + opercule aluminium scellé

### **conseils d'utilisations et de conservation**

**A tenir au frais entre +4°C et +6°C**

**Date Limite de Consommation :**

48 jours dans son emballage d'origine dans des conditions conformes de stockage