

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte pressée cuite - Conditionné sous atmosphère protectrice

Poids du produit	20g	Tolérance :	TU1 :18,20g - TU2 : 16,40g
Dimensions	1,8 mm (diamètre du brin)	Tolérance :	/
Saveur/Goût	Franc, caractéristique	Tolérance :	/
Texture	Pâte ferme mais souple	Tolérance :	/

Ingrédients :

Lait (Origine : France), sel, ferments lactiques,



Allergènes : Lait
Contamination croisée : Aucune

Soumis à étiquetage OGM : Non
Produit ionisé : Non
Convient à une alimentation Halal : Oui
Produit certifié Halal : Non
Convient à une alimentation Végétarienne : Oui

CONSEILS D'UTILISATION

A conserver entre +4°C et +8°C.
Consommer dans les 5 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1586 kJ / 382 kcal
Matières grasses	30 g
Dont acides gras saturés	20 g
Glucides	< 0,5 g
Dont sucres	< 0,5 g
Protéines	28 g
Sel	0,7 g

Taux de MG sur extrait sec ≥62%

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelle	non détecté dans 25g
Listéria monocytogène	non détecté dans 25g
Staphylocoque coagulase positive	≤100 ufc/g
E.Coli	≤100 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON			
Code article	2880EMM20			
Gencod EAN13 ou 14	3123938008195			
Origine produit	France			
Code emballeur / Estampille sanitaire	EMB 74010 / FR 74.010.061 CE			
Code de nomenclature douanière	0406200000			
Inscription n° de lot	Sachet : face avant Colis : étiquette Palette : étiquette			
Inscription date de production	Sachet : face avant Colis : étiquette Palette : étiquette			
EAN128	Carton	Non	Palette	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	120 sachet(s) de 20g
Emballage primaire	Film OPA/PE transparent fond rouge
Poids net carton (kg)	2,40
Poids brut carton (kg)	3,13
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	395 x 295 x 190
Palettisation	72 cartons (9 couches de 8 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	245
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 186

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.