

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage fondu au camembert (52%) enrobé d'une chapelure aux cornflakes frite (48%), produit surgelé IQF

Goût : typique du Camembert

Forme : ronde

Texture : fondant à l'intérieur et croustillant à l'extérieur

Calibre : poids unitaire 25g (+/-5g)

Ingrédients : Préparation fromagère 52% (**camembert** 14.5%, eau, amidons modifiés, **fromages** 6.2%, **beurre**, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum**, sels de fonte: citrate de Sodium et polyphosphate, gélifiant : carraghénanes), farine de **blé**, eau, maïs 4,7%, germes de maïs 2,3%, amidon de **blé** et de pomme de terre, sel, huile de colza, , levure, poudre de blanc d'**œuf**, sucre, extrait de malt (**orge**), stabilisant : méthylcellulose, conservateur : sorbate de potassium, agents levants : diphosphate et carbonate de sodium. Huile de tournesol.

Allergènes : gluten, lait, œuf

Contamination croisée : céleri

Origine du lait : UE et Non UE (Royaume Uni).

Soumis à étiquetage OGM : Non

Produit ionisé : Non

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson) : Oui

Produit certifié Halal : Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

Produit sans porc : Oui

Présence de présure animale : Non



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore lactique	<300 000 ufc/g
Coliformes totaux	<1 000 ufc/g
Staph. coagulases +	<100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	<100g à DLC

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1301 kJ / 311 kcal
Matières grasses	17 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	6.9 g
Glucides	30 g
<i>Dont sucres</i>	2.9 g
Fibres alimentaires	1.8 g
Protéines	8.7 g
Sel	1.5 g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 18 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 3 jours maximum

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :

Ce produit est IQF, utilisez encore surgelé, aucune perte.

Au four préchauffé à 210°C, cuisson pendant 12 min.

Ne pas réchauffer au four à micro-ondes.

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	Carton / Sachet
Code article	4200PFCAM
Gencod EAN13 ou 14	13596692930168 / 3596692930161
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 56.261.001 CE
Code de nomenclature douanière	21069098

Inscription n° de lot	Palette + carton + sachet
Inscription date de production	-
EAN128	Carton

PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachets de 1Kg
Emballage primaire	Housse plastique en polyéthylène coextrudé
Poids net carton (kg)	5.00
Poids brut carton (kg)	5.36
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	392 x 294 x 147
Palettisation	80 colis (10 couches de 8)
Poids brut palette (palette comprise)	454
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 164

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

SCAL SA – Société des Concepts Alimentaires –

Siège social : ZA de Courtaboeuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tél : 01 69 82 85 85 – Fax : 01 69 82 85 99