

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée, demi-cuite, croûte noire.
- 50 % MG sur Extrait Sec / 25 % MG sur Poids Total,
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, présure, sel, conservateurs en surface (E235, E202).
- Catégorie Lait Scolaire: V

Le fromage des Pyrénées Catalanes Montcadi est fabriqué à partir de lait de montagne sélectionné, dans le respect du savoir-faire de la fromagerie CADI

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **MONTACDI CROUTE NOIRE**
N° d'agrément CEE usine **ES 15.00366/L CE**
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale : **CADI**
HACCP : oui non ISO : non oui

Origine **ESPAGNE**
CNUF **48130**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 89**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Calcium	Lipides	Glucides	Protides	Energie
621 mg	28.6 g	3.8 g	20.5 g	354 kcal – 1465 kj

INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g < 10 UFC Escherichia coli Absence Staphylococcus aureus/g < 100 UFC
Listeria monocytogènes / 25 g Absence Salmonella / 25g Absence

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Allergènes : lait et dérivés du lait.

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **002015** EAN 13 **8410672000666** DLC **90 jours**
En stock DUN 14 **98410672000669** Conservation : Entre 2° et 8° C
Gencod variable **2327448**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.5 kg env.	2.55 kg env.	24	11	9
COLIS	10 kg	10.4 kg	51	20	14
PALETTE	720 kg	749 kg	120	80	139

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	8	9	72	288

NOS CONSEILS :

Tranchage à la machine à jambon, service au petit-déjeuner, repas, sandwich...