

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée demi-cuite. Affinage 15 jours.
- 45% MG sur Extrait Sec / 22 % MG sur Poids Total,
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, présure, colorant E160, sel, conservateurs en surface (E235, E202).
- Catégorie Lait Scolaire : V

L'Edam pain Cadi Prima est fabriqué à partir de lait sélectionné des Pyrénées Catalanes, dans le respect du savoir-faire de la fromagerie CADI

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **EDAM PAIN CADI PRIMA**
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 23 99 00**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Calcium	Lipides	Glucides	Protides	Energie
600 mg	22 %	4.3 %	24.1 %	348 kcal

INFORMATIONS SANITAIRES

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

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 **002016** En stock
EAN 13 **8410672000147**
DUN 14 **98410672000140**
Gencod variable **2327434**
DLC **90 jours**
Conservation : Entre 2° et 8° C

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.5 kg	2.58 kg	24	11	9
COLIS	15 kg	15.53 kg	51	29	14
PALETTE	810 kg	854 kg	120	80	142

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
6	6	9	54	324

NOS CONSEILS :

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