

## CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage allégé, faible teneur en sel, paraffiné jaune.
- 25 % MG sur Extrait Sec – 18 % MG sur Poids Total,
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, présure, sel, agent de conservation E1105 (contient de la protéine d'œuf), pimarine E235 (sur croûte)
- Catégorie Lait Scolaire : V

*Ses faibles teneurs en matière grasse et en sel (-1%) en font un fromage particulièrement indiqué pour les régimes.  
La teneur en sel est inférieure à 0.6 g de sodium ce qui correspond à un taux de sel inférieur à 1.5 pour 100.*

## INFORMATIONS USINE / EXPORT

### USINE :

Désignation du produit **CADICOOP PAIN ALLEGE**  
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 87 94 00**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Energie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium
293 kcal – 1230 kj	27 g	18.8 g	4.1 g	840 mg

## 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, Œufs et ses dérivés.

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

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

**PRODUIT :** Code article **02018**  
En stock

EAN 13 **8410672000185**

DUN 14 **98410672000188**

Gencod variable **2327438**

DLC **90 jours**

Conservation : Entre 2° et 4°C

### POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
<b>PRODUIT</b>	2 kg env.		23	10	5
<b>COLIS</b>	12 kg	12.53 kg env.	51	29	14
<b>PALETTE</b>	648 kg	680 kg env.	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 pour obtenir des tranches régulières.*