

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée demi-cuite.
- 48% MG sur Extrait Sec / 27 % MG sur Poids Total,
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, présure, colorant E160, sel, pimarine (sur croûte)
- Catégorie Lait Scolaire : V

Le Gouda en pain CADI est un fromage apprécié pour ses valeurs gustatives, nutritionnelles, et sa facilité d'utilisation

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **GOUDA PAIN CADI**
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 78 93 00**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Calcium	Lipides	Glucides	Protides	Energie
650 mg	27.7 g	4.2 g	21.5 g	353 kcal

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 **002021** EAN 13 **8410672000215** DLC **90 jours**
En stock DUN 14 **98410672000218** Conservation : Entre 2°et 8°C
Gencod variable **2327441**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.5 kg env.	2.58 kg env.	24	11	9
COLIS	15.0 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...