

## 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	28.20 %	4.41 %	25.5 %	355 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**  
En stock

EAN 13 **8410672000215**  
DUN 14 **98410672000218**  
Gencod variable **2327441**

DLC **90 jours**  
Conservation : Entre 2° et 4° C

### POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
<b>PRODUIT</b>	2.6 kg env.	2.68 kg env.	24	11	9
<b>COLIS</b>	15.6 kg	16.13 kg	51	29	14
<b>PALETTE</b>	842.4 kg	886 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...*