

FROMAGE DE CHEVRE

Pain sous vide 2.5 kg

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée cuite. Affinage 35 jours minimum
- Pain 2.5 kg
- 45% à 60% MG sur Extrait Sec – 26 % sur Poids Total
- Ingrédients : Lait de chèvre pasteurisé, ferments lactiques, sel, présure, chlorure de calcium, lysozyme
- Catégorie Lait Scolaire : V

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **PAIN CHEVRE 2.5 KG**
N° d'agrément CEE usine **ES 15.00229/CR CE**
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale : .
HACCP : oui ISO : oui

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

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 88**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Energie	Protides	Lipides	Glucides	Calcium
442 kcal – 1769 kj	25 g	35 g	1.8 g	900 mg

INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g <1000 UFC Escherichia coli <1000 UFC 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 produits à base de lait (y compris lactose) – Œuf et produits à base d'œufs (lysozyme)

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

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **003289** Précommande EAN 13 **8412289000893** DLC **30 jours**
DUN 14 **98412289202894** Conservation : Entre 2° et 8° C
Gencod variable .

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.5 kg	2.5 kg	26	11	8
COLIS	5 kg	5.3 kg	23.5	30	14
PALETTE	650 kg	704 kg	120	80	155

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
2	13	10	130	260

NOS CONSEILS :

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

PRODUITS SERVICE / A TRANCHER