

FROMAGE DE BREBIS

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 brebis pasteurisé, ferments lactiques, sel, présure, chlorure de calcium, lysozyme
- Catégorie Lait Scolaire : V

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **PAIN BREBIS 2.5KG**
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 – 1853 kj | 26 g | 37 g | 1.3 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 **003291** EAN 13 **8412289000916** DLC **30 jours**
Précommande DUN 14 **98412289202917** 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