

## CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Bloc de 3 kg
- Affinage : minimum 4 semaines
- 40% MG sur Extrait Sec – 23.1 % MG sur Poids Total
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, conservateur (E251), colorant (E160b).
- Catégorie Lait Scolaire : V

## INFORMATIONS USINE / EXPORT

### USINE :

Désignation du produit **MIMOLETTE BLOC 3 KG**  
N° d'agrément CEE usine **NL Z 0647 EG**  
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale : **READY FOR YOU**  
HACCP : oui  non  ISO : non  oui

Origine **HOLLANDE**  
CNUF **48130**

### EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 23**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Calcium	Lipides	Glucides	Protides	Energie
864 mg	23.1 g	/	25 g	314 kcal

## INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g < 1000 UFC  
Listeria monocytogènes / 25 g Absence

Escherichia coli < 10 UFC  
Salmonella / 25g Absence

Staphylococcus aureus/g < 100 UFC

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

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

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

**PRODUIT :** Code article **033001**  
En stock

EAN 13 **3481300330016**  
DUN 14 **93481300330019**  
Gencod variable **2365185**

DLC **30 jours**  
Conservation : Entre 2° et 7° C

### POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
<b>PRODUIT</b>	3 kg env.		28.5	9	9
<b>COLIS</b>	6 kg env.	6.5 kg env.	36.5	26.5	11
<b>PALETTE</b>	648 kg	702 kg	120	80	147

### CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
2	9	12	108	216

## NOS CONSEILS :

*Idéal pour le tranchage, pour sandwich, croque-monsieur...*