

## CARACTERISTIQUES

- Mini dés d'Emmental 10x10 en sachet de 2.5 kg
- >45 % MG sur Extrait Sec – >27 % MG sur Poids Total
- Ingrédients : lait de vache, sel, ferments, présure, chlorure de calcium
- Catégorie Interlait : D

## INFORMATIONS USINE / EXPORT

### USINE :

Désignation du produit **MINI DES EMMENTAL 1KG**  
N° d'agrément CEE usine **DE BY 136 EG**  
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale :  
HACCP : oui IFS + BRC : oui

Origine **ALLEMAGNE**  
CNUF **48130**

### EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 13**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Calcium	Lipides	Glucides	Protides	Energie
950 mg	27 g	0 g	29 g	1595 kJ/ 377 kcal

## INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g < 1000 UFC  
Listeria monocytogènes / 25 g Absence  
Escherichia coli < 100 UFC  
Salmonella / 25g Absence  
Staphylococcus aureus/g < 100 UFC

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

Allergènes : Lait (protéine de lait, traces de lactose)

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

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **061103**

EAN 13 **4004164000544**  
DUN 14 .  
Gencod variable

DLC **30 jours**  
Conservation : **Entre 4° et 8° C**

### POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
<b>PRODUIT</b>	2.5 kg				
<b>COLIS</b>	10 kg				
<b>PALETTE</b>	560 kg				

### CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	8	7	56	224

## NOS CONSEILS :

*Idéal pour la préparation de pizzas.*