

CARACTERISTIQUES

- Emmental en bâtonnets (3x2x35 mm)
- Sachet de 500g
- 45 % MG sur Extrait Sec – 29 % MG sur Poids Total
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, amidon, ferments lactiques, présure.
- Catégorie Lait Scolaire : V

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **EMMENTAL BATONNETS**
N° d'agrément CEE usine **NL Z 0244 EG**
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

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

Origine **Hollande**
CNUF **48130**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 13**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Energie	Lipides	Glucides	Protides	Calcium
377 kcal	29 g	0 g	29 g	1300 mg

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 : Traces de lactose, protéine de lait comme source de phénylalanine.

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

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **061112**
Pré commande

EAN 13 **3481300611122**
DUN 14 **23481300611126**
Gencod variable

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

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	500 g	508 g	21.8	25	5
COLIS	5 kg	5.59 kg	39.5	26.5	18.5
PALETTE	450 kg	518 kg	120	80	200

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
10	9	10	90	900

NOS CONSEILS :