

TRANCHETTES GOUDA 10x10

Barquette 1 kg

CARACTERISTIQUES



- Tranchettes carrées de gouda 10x10 (environ 20 g)
- Barquette de 50 tranchettes
- 48 % M.G. sur Extrait Sec -28 % sur Poids Total
- Ingrédients : Lait pasteurisé, sel, présure, bêta carotène.
- Catégorie Interlait : D

*Agrémentent croque-monsieur, hamburgers, sandwichs.
Gain de temps, prix de revient, et hygiène maîtrisés.*

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **TRANCHETTES GOUDA 1KG**
N° d'agrément CEE usine **DE-BY 136 EG**
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale :
HACCP : oui non ISO : non oui Origine **Allemagne**
CNUF **48130**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 78 93 00**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Calcium	Lipides	Glucides	Protides	Energie
700 mg	26.5 %	/	25.5 g	340.5 kcal

INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g < 1 000 UFC
Listeria monocytogènes / 25 g Absence

Escherichia coli < 100 UFC
Salmonella / 25g Absence

Staphylococcus aureus/g Absence

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 **061646**
En stock

EAN 13 **4004164000568**
DUN 14 **24004164000562**
Gencod variable

DLC **30 jours**
Conservation : Entre 2° et 4° C

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	1 kg	1.050 kg	39	12.5	5
COLIS	6 kg	6.2 kg	40	25.5	13.5
PALETTE	540 kg	593 kg	120	80	150

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
6	9	10	90	540 barquettes

NOS CONSEILS :

Idéal pour sandwich, hamburger, croque-monsieur.