



CARACTERISTIQUES

- Fromage à pâte pressée non-cuite – Affinage 18 mois
- Pièce de 1 kg environ
- 48% MG sur Extrait Sec – 32% MG sur Poids Total
- Ingrédients : Lait pasteurisé, sel, chymosin (présure végétale), colorant E160b
- Catégorie Lait Scolaire : V

Le Cheddar est le plus célèbre des fromages anglais. La fabrication du Cheddar fermier est tout à fait artisanale.

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **CHEDDAR FERMIER 1 KG** Marque commerciale / Origine **ANGLETERRE**
 N° d'agrément CEE usine **UK SS 209 EC** HACCP : oui non ISO : non oui CNUF **48130**
 N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 21 99 00** N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Energie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium
410 kcal - 1700 kj	25 g	34.4 g	0,1 g	721 mg

INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g < 100 UFC Escherichia coli < 10 UFC Staphylococcus aureus/g < 20 UFC
 Listeria monocytogènes / 25 g Absence Salmonella / 25g Absence

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

Allergènes : Lait et dérivés du lait

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

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **071010** EAN 13 **5021427250033** DLC **30 jours**
 DUN 14 **05021427999451** Conservation : 2° et 5°C
 Gencod variable .

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	1 kg env				
COLIS	6 kg env		18.7	23	23
PALETTE	600 kg env		120	80	

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
6	10	10	100	600

NOS CONSEILS :

Excellent fromage de plateau