

CHEDDAR ROUGE JEUNE

Bloc 2,5 kg

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée non cuite. Affinage 3 mois.
- Bloc de 2.5 kg environ.
- 48 % MG sur Extrait Sec – 32 % MG sur Poids Total
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel, colorant (E160b), présure végétale.
- Catégorie Lait Scolaire : V

*Sa texture ferme et compacte est une caractéristique du Cheddar.
Pratique, sa version en pain facilite la découpe.*

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **CHEDDAR ROUGE 2.5 KG**

Marque commerciale :

Origine **GDE BRETAGNE**

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 < 10 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.

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

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **071013**
En stock

EAN 13 **5021427903564**
DUN 14 **05021427104527**
Gencod variable **2374411**

DLC **45 jours**
Conservation : Entre 2° et 5° C

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.5 kg env.	2.5 kg env.	27.5	9	9
COLIS	10 kg env.	10.3 kg env.	29	19.5	18.5
PALETTE	400 kg env.	427 kg env.	120	80	107.5

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	8	5	40	160

NOS CONSEILS :

Tranchage à la machine à jambon pour obtenir des tranches régulières

PRODUITS SERVICE / A TRANCHER