

CHEDDAR ROUGE JEUNE

Bloc 5 kg

CARACTERISTIQUES



- Fromage à pâte pressée, non cuite. Affinage 3 mois.
- Bloc de 5kg,
- 48% MG sur Extrait Sec – 32 % MG sur Poids Total,
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, ferments, sel , colorant : annatto, Présure végétale.
- Catégorie Lait Scolaire : V

Sa texture ferme, compacte, saveur douce sont des caractéristiques du Cheddar. Pratique, sa version en pain facilite la découpe.

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **CHEDDAR ROUGE BLOC 5 KG**
N° d'agrément CEE usine **UK SS 209 EC**
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale :
HACCP : oui non ISO : non oui Origine **GDE BRETAGNE**
CNUF **48130**

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.

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 **071018**
En stock

EAN 13 **5021427120039**
DUN 14 **95021427120039**
Gencod variable **2365108**

DLC **45 jours**
Conservation : +2°/+5° C

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	5 kg env.	5 kg env.	36	15	8
COLIS	20 kg env.	20.3 kg env.	37	28.5	17.8
PALETTE	1200 kg env.	1233 kg env.	120	80	104

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	10	6	60	240

NOS CONSEILS :

Tranchage à la machine à jambon pour obtenir des tranches régulières