

# CHEDDAR ROUGE JEUNE RAPÉ

Sachet 1 kg

## CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée, non cuite. Affinage 3 mois.
- Sachet de 1 kg.
- 48 % MG sur Extrait Sec – 32 % MG sur Poids Total
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, ferments, sel, colorant : annatto (E160b), présure végétale, amidon de pomme de terre

*Très pratique, cette version râpée Du Cheddar Rouge est spécialement étudiée pour la fonte ; à intégrer dans les plats cuisinés.*

## INFORMATIONS USINE / EXPORT

### USINE :

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

Marque commerciale :  
HACCP : oui BRC : oui

Origine **GDE BRETAGNE**  
CNUF **48130**

### EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 20 90**

N° TVA intracommunautaire **FR 07 349 870 139**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Energie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium
410 kcal - 1700 kj	25 g	34.4 g	0,9 g	721 mg

## INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g < 10 000 UFC Escherichia coli < 1 000 UFC Staphylococcus aureus/g Absence  
Listeria monocytogènes / 25 g Absence Salmonella / 25g Absence

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

Allergènes : Lait et dérivés

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

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

**PRODUIT :** Code article **071030** EAN 13 **5744150000002** DLC **30 jours**  
En stock DUN 14 . Conservation : **Entre 2° et 4°C**  
Gencod variable

### POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
<b>PRODUIT</b>	1 kg	1.01 kg	26.5	27.5	35
<b>COLIS</b>	6 kg	6.3 kg	46.5	27	25
<b>PALETTE</b>	240 kg	267 kg	120	80	140

### CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
6	8	5	40	240

## NOS CONSEILS :

*Idéal pour la fonte, sur pizza par exemple.*

PRODUITS SERVICE / PRE-DECOUPES