

CHEDDAR ROUGE JEUNE RAPÉ

Sachet 4 kg

CARACTERISTIQUES

- Fromage à pâte pressée, non cuite. Affinage 3 mois.
- Sachet de 4 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 4KG**
N° d'agrément CEE usine **UK SS 209 EC**
N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale :
HACCP : oui ISO : non

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	0,1 g	721 mg

INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g . Escherichia coli < 1 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

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

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **071032**
En stock

EAN 13 **5021427901300**
DUN 14 **05021427101151**
Gencod variable

DLC **45 jours**
Conservation : **Entre 2° et 4°C**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	4 kg	4.12 kg	29	25	12
COLIS	16 kg	16.48 kg	45	39	34
PALETTE	640 kg	660 kg	180	100	150

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

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

NOS CONSEILS :

Idéal pour la fonte, sur pizza par exemple.