

2 - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Désignation légale : Crème de camembert fondu

Code EAN : 3428200374016

Définition du produit : Crème de camembert fondu

Liste des ingrédients : Camembert Président (50%) (LAIT), LAIT écrémé reconstitué, beurre (LAIT), sels de fonte (E339,E452), protéines de LAIT, conservateur (E202), colorant (E160a). Présence possible d'ŒUF.

Origine / Provenance ingrédient principal : France

Critères organoleptiques	Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes			
	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
<u>Saveur</u> : de camembert.	Energie :	1163 kJ 281 kcal	14%	14%
<u>Couleur</u> : Légèrement jaune.	Matières grasses :	25 g	36%	
<u>Consistance</u> : Crème homogène mais pas coulante.	dont acides gras saturés :	18 g	90%	
<u>Texture</u> : Facilement tartinable.	Glucides :	2,0 g	0,8%	
	dont sucres :	2,0 g	2,2%	
	Protéines :	12 g	24%	
	Sel :	1,6 g	27%	
	Calcium :	270 mg	34%	

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Critères physico-chimiques	Critères microbiologiques
<u>Extrait sec total</u> : 40% minimum <u>Gras sur sec</u> : 55% minimum	<i>Conformes au règlement CE 2073-2005.</i> <i>Listeria monocytogenes</i> : Absence dans 25g Recherche d'enterotoxines staphylococciques (si staph. <i>coagulase + > 100 000/g</i>) : absence dans 25g

Conservation :

DLUO au conditionnement : 4 mois

Conditions de conservation :

A conserver entre +4°C et +15°C

Risques :

OGM	Ionisation	Allergènes	Contaminations croisées	Dioxines / Métaux lourds / Pesticides
Non	Non	Lait et dérivés.	Présence possible d'oeuf.	Conforme à la réglementation en vigueur.

Process simplifié :

Tri et contrôle des matières premières, pesée, cuisson, homogénéisation, conditionnement et marquage, refroidissement, stockage, expédition.

3 - MARQUAGE - TRAÇABILITÉ

	Unité	Colis
Type de marquage	Jet d'encre	
Localisation	Sur le seau	
Signification du marquage	DLUO	

4 - CONDITIONNEMENT

Unité de consommation	
Présentation	Seau de 2 kg
Nature de l'emballage	Seau + couvercle plastique
Dimensions (L x l x h en cm)	Diamètre: 17 x Hauteur: 15
Poids de l'emballage vide (kg)	0,0915
Poids (Fixe ou Variable)	Fixe
Poids net / brut (kg)	2 / 2,09
Sous colisage	
Présentation	
Nature de l'emballage	
Dimensions (L x l x h en cm)	
Poids de l'emballage vide (kg)	
Poids net / brut (kg)	/
Colisage	DUN 14 : 03728201374015
Présentation	1 seau = 1 colis
Nature de l'emballage	
Nombre d'unités par colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	
Poids de l'emballage vide (kg)	
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	33
Nombre de couches par palette	5
Nombre de colis par palette	165
Nombre d'unités par palette	165 seaux
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 90
Poids net / brut (kg)	330 / 365

5 - AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus et dans le cadre de nos conditions générales de vente. En cas de manquement à ces spécifications, reconnu par nous et notifié dans les délais d'usage, notre garantie se limitera au seul remplacement de la marchandise défectueuse. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

- ① Fiche répondant aux exigences du Règlement 1169/2011 (INCO) :
des différences avec le pack peuvent temporairement apparaître dans le cadre de l'actualisation de nos packagings.