

FROMAGER D'AFFINOIS DOUBLE CREME 2KG X1

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé

SAP : 5062 - FROMAGER D'AFFINOIS DBL CREME 2KG X1 FR

IDENTIFICATION PRODUIT

Langues affichées	DE - ES - FR - GB - IT - NL
Code EAN 13	3307902600022
Code DUN 14	13307905062015
Catégorie fromage	Pâte molle à croûte fleurie
Famille marketing	Les Classiques
Enseigne	Guilloteau
Marque	Fromager d'Affinois
Type de marque	A MARQUES GROSSE PIECE
Type de lait	LAIT DE VACHE
Origine du lait	France
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Recette	FROMAGE 30% CROUTE FLEURIE NATURE
Semi-fini	2013
mat.gr./produit fini (en %)	30,00
Mat.Gr./extrait sec (en %)	60,00
Extrait sec total (en %)	50,00
Liste des ingrédients	Lait de vache, Crème, Ferments lactiques, Ferments d'affinage, Sel, Coagulant (microbien)
Additifs(colorants, conservateurs)	Sans
Organismes génétiquement modifiés	Sans
Allergènes	Crème, Ferments lactiques, Lait
Lieu de production	BELLEY
N° d'agrément Européen	FR 01.034.001 CE
Code nomenclature douanière	04069092
Catégorie Onilait	
T° conservation (en °C ou °F)	+4/+8 °C
Contrat date France livraison entrepôt (en jours)	29
Contrat date Export à l'expédition (en jours)	36
Contrat date particulier (en jours)	
Format DDM/DLC	DDM Imprimée JJ/MM/AA
DDM/DLC (en jours)	46
Variation DDM/DLC	0

DONNEES LOGISTIQUE

Unité de vente consommateur (UVC)	
Présentation	Etiquette alimentaire, contre-étiquette, film imprimé
Forme	Rond
Longueur (en mm)	225
Largeur (en mm)	0
Hauteur (en mm)	52
Volume (en cm3)	2 066,47
Poids net (en g)	2 000,00
Poids emb.individuel (en g)	16,20
Poids brut (en g)	2 016,20
Nb pièces/UVC	1

Unité logistique (Colis)

Nb UVC / UL	1
Code Colis UL	16240
Longueur UL (en mm)	255
Largeur UL (en mm)	255
Hauteur UL (en mm)	82
Volume UL (en dm3)	5,33
Poids net UL (en kg)	2,000
Poids emb. regroupement (en kg)	0,161
Poids brut UL (en kg)	2,177
Prêt à vendre	Non

Palettisation

Type de palette	Europe : échangée
Palette	120x80
Matériau palette	Bois
Nb UL / couche	12
Nb de couche / palette	12
Nb UL / palette	144
Nb UVC / palette	144
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette hors tout (en cm)	112,90
Volume total palette (en m3)	0,94
Poids net / palette (en kg)	288,00
Poids brut / palette (en kg)	338,49
Palette Gerbable	Non



DONNEES NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles moyennes		pour 100g	par portion de 30g	% AR par portion de 30g (**)
Valeurs énergétiques kcal/ kJ		335 / 1.385	101 / 416	5 %
Matières Grasses	g	30	9,0	13 %
dont Acides gras saturés	g	20	6,1	30 %
Cholestérol	mg	104	31	
AG trans	g	0,7	0,2	
Glucides	g	1,2	0,4	0 %
dont Sucres	g	1,2	0,4	0 %
Fibres végétales	g	0,0	0,0	0 %
Protéines	g	15	4,5	9 %
Sodium	mg	600	180	8 %
soit Sel	g	1,4	0,4	7 %
Calcium	mg	420	126	16 %
Vitamine A	µg	290	87	11 %
Vitamine B2	mg	0,9	0,3	
Vitamine B9	µg	90	27	
Vitamine B12	µg	0,0	0,0	0 %

Recommandation GEMRCN (*) 4 repas / 20

(*) Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition

(**) AR = Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal) par jour

Fiche créée le 21/01/2015 par CBE

Modifiée le 29/11/2016 par ABR