

Goudoulet vache

DESIGNATION

Désignation : pâte pressée non-cuite à croûte morgée

Code article : 012030

Poids Net UVC (Kg) : 2,5 (+/-0,5)

EAN 13 : 3387270120308

EAN 14 (colis) : 93387270120301

EAN14 (palette) : 93387279120302

Estampille Sanitaire : FR 07-071-002 CE

GENCOD poids/poids : 2 346400 xxxxx x

Code douanier : 0406 90 92 90

COMPOSITION

Mat. Gr./Mat. Sèche : 50%

Mat. Gr./Poids Total : 25%

Affinage : 3 à 5 semaines

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella.spp / Listeria.mono : absence dans 25gr

Staph.aureus / E.coli : < 100 / gr

Coliformes totaux : < 100 000 / gr

Phosphatase alcaline : négative

OGM/ Ionisation : Absence

Allergènes : Lait & dérivés

CONDITIONNEMENT

Matériau d'emballage : papier paraffiné 1 face

Dimensions UVC (Diam.xh) : 250*40 (+/-10)

Poids Net UVC (Kg) : 2,5

Nbre d'UVC/UE : 2

Unité de facturation : Kg

PALETTISATION

Nbre de colis/Pal. - d'UVC/Pal. : 60 / 120

Nbre de couches/pal. : 10

Nbre de colis/couche : 6

Dimensions palettes (Lxlxh) : 1200x800x900 mm

Poids Net Pal. (Kg) : 350 Kg

Poids Brut Pal. (Kg) : 393 Kg

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect extérieur : croûte fine, morgée, de couleur jaune pâle à brun foncé

Aspect de la pâte : pâte lisse, couleur blanche à jaune pâle

Texture : pâte souple et onctueuse

Goût : franc et typé

INGREDIENTS

Lait de vache pasteurisé, ferments **lactiques**, sel, coagulant microbien.

Lait de vache origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeur énergétique : 1304 KJ / 314 kcal

Protéines : 20 g

Glucides : 2,2 g

dont sucres : <0,5 g

matières grasses : 25 g

dont acides gras saturés : 14 g

sel : 1 g

COLISAGE

Matériau conditionnement : carton

Dimensions du colis Lxlxh : 530x265x75 mm

Poids Net colis (Kg) : 5,00

Poids Brut colis (Kg) : 5,40

LOGISTIQUE

Conditions de stockage : +2 / +6°C

DLUO mini garantie livraison : 45 jours