

**FROMI Article 703660**  
**Gres Champenois 0.900 kg x 1**

<b>Type de produit:</b>	Fromage pâte molle	<b>Végétarien</b>	Non
<b>Pays/region d'origine</b>	FRANCE HAUTE-MARNE	<b>Durée d'affinage</b>	14 Jours
<b>Label</b>		<b>Type de croûte:</b>	Fleurie <b>Comestible</b> Oui
<b>OGM</b>	Non		
<b>Type de lait</b>	Vache	<b>Traitement du lait</b>	pasteurise
<b>DLC min. au départ</b>	28 Jours	<b>Durée de vie moyenne pour info</b>	
<b>Stocker à T°</b>	4/8°C		

**Information emballage et logistique**
**Données sur le produit**

<b>Poids net unité</b>	0.900 kg	<b>Type de poids</b>	Variable
<b>Unité / colis</b>	1	<b>Taille du produit LxlxD</b>	205mm x 174mm x 48mm
		<b>Code barres(FICTIF)</b>	3292797036608
<b>Emballage secondaire</b>	fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.052 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.001 kg) papier paraffiné/greaseproof paper/papel par (0.001 kg)		
<b>Poids net total de l'emballage</b>	0.054 kg	<b>Emballage primaire</b>	fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.052 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.001 kg) papier paraffiné/greaseproof paper/papel par (0.001 kg)
<b>Etiquette</b>	USA		

**Données sur les colis**

<b>Poids net colis</b>	0.900 kg	<b>Code barres(EAN128 (DUN14))</b>	93292797036601
<b>Poids brut colis</b>	1.044 kg	<b>Code barres(FICTIF)</b>	93292797036601
<b>Taille colis</b>	283mm x 196mm x 58mm		
<b>Volume colis</b>	3217.144 cm3		
<b>Packing material</b>	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.064 kg)	<b>Total net weight of the packing material</b>	0.064 kg

**Logistique**

<b>Nb de colis/palette</b>	280	<b>Hauteur palette (cm)</b>	130 cm
<b>Nb de couches/palette</b>	20	<b>Poids net palette</b>	252.000 kg
<b>Nb de colis/couche</b>	14	<b>Poids brut palette</b>	330.800 kg

**Ingrédients**

Ingrédients	Pourcentage	Origine	Traitement / Type
LAIT	66.6 %	FRANCE	INGREDIENT
CREME	30 %	FRANCE	INGREDIENT
sel	1.4 %	FRANCE	INGREDIENT
présure (ANIMALE, VEAU)	1 %	FRANCE	INGREDIENT
FERMENTS LACTIQUES	1 %	FRANCE	INGREDIENT

**Allergènes**

Contient: LAIT, Contient: LACTOSE

**Producteur**

**Nom producteur:** Les fromagers de chevillon **Adresse:** 9 rue du bocard  
52170  
CHEVILLON  
FRANCE

**N° d'agrément:** FR 52 123 002 CE**Certificats de qualité:****N° ECOCERT:****Information douane****Code douane UE:** 04069093**Code douane US:** 0406.90.9900**Code douane Canada:****Code douane japonais:****Données physico-chimiques moyennes à l'emballage**

<b>Humidité totale</b>	46.00 %	<b>Humidité/non gras</b>	73.33 %	<b>Extrait sec</b>	56.00 %
<b>MG absolue</b>	40.00 g	<b>MG mini sur extrait sec</b>	72.00 %	<b>pH</b>	5
<b>Solide du lait %</b>	52.75 %				

**Données nutritionnelles moyennes (pour 100g)**

<b>Valeur énergétique kcal</b>	413 Kcal	<b>Valeur énergétique kJ</b>	1705 KJ	<b>Protéines</b>	10 g
<b>Gras total</b>	40.00 g	<b>Acides gras saturé</b>	29 g	<b>Acides gras mono insaturé</b>	8.64 g
<b>Acides gras polyinsaturés</b>	1.2 g	<b>Acides gras trans</b>	0 g	<b>Cholestérol</b>	87 mg
<b>Glucides</b>	1.2 g	<b>Sucre</b>	0.5 g	<b>Calcium</b>	106.6 mg
<b>Sel</b>	1 g	<b>Sodium</b>	394 mg	<b>Fibre</b>	0.4 g
<b>Vitamine A</b>	345.6 µg	<b>Vitamine C</b>	5480 mg	<b>Fer</b>	0.1 mg

**Données microbiologiques**

Listeria monocytogenes Absence in 25 g n = 5 c = 0	Escherichia coli m=100 M=1000 n=5 c=2 valeur indicative	Coagulase positive staphylococci m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 valeur indicative	Staphylococcal enterotoxins No detected in 25 g n = 5 c = 0	n = nombre d'échantillons c = nombre d'échantillons pouvant être compris entre m et M m = valeur seuil pour le nombre de bactéries M = valeur maximale admissible pour le nombre de bactéries
--	---	---	---	--

**Diagramme de fabrication**

Etape de fabrication	Information
collecte du lait	
traitement du lait	pasteurise
maturation / ensemencement lait	
emprésurage	
décaillage	
brassage	

<b>moulage</b>	
<b>égouttage</b>	
<b>démoulage</b>	
<b>salage</b>	
<b>affinage</b>	
<b>conditionnement</b>	
<b>stockage</b>	
<b>controle qualité</b>	
<b>chargement</b>	

Les produits non emballés hermétiquement (fromage, salaisons...) sont soumis à dessiccation pendant leur durée de vie. Nos fournisseurs appliquent la directive européenne N°76-211 au moment de la fabrication / conditionnement des produits. Nos fournisseurs appliquent l'ensemble des règlements européens en vigueur sur l'étiquetage, sur les critères microbiologiques, emballages, contaminants et OGM