

Passendale

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Dénomination

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé

Ingrédients

LAIT, sel, ferments lactiques (LAIT), présure, colorant : roucou E160b,

Allergènes

Lait ,

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

N° agrément sanitaire

BE K425 EG

Conservation

+7°C maximum

Fournisseur

Les Fromagers Associés

Code douanier

0406909290

CRITERES MICROBIOLOGIQUES*

Critère	Limite
Listeria mono	abs / 25g
E.coli	<1000
Staphylococcus aureus	<1000

*Analyses réalisées par un Laboratoire certifié COFRAC

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kJ/ kcal)	1431 / 345
Matières grasses (g)	28,6
Dont acides gras saturés (g)	20
Glucides (g)	0
Dont sucres (g)	0
Protéines (g)	21,9
Sel (g)	1,5

AUTRES CARACTERISTIQUES

MG total (%)	29
MG sur extrait sec (%)	50
Matière sèche (%)	52-56
pH	
Couleur de la croûte	
Couleur de la pâte	jaune
Aspect	
Odeur	frais
Goût	frais

DONNEES LOGISTIQUES

	Pièce	Colis	Palette
Type emballage	papier	carton	
Format	1 x 4kg	2 x 4kg	
Gencode	5410942100006	95410942100016	
Poids net (kg)	4,000	8,000	
Poids brut (kg)	4,000	8,531	
Largeur (mm)	240	530	
Longueur (mm)	240	160	
Hauteur (mm)	120	270	
Couches / palette			8
Colis / couche			6
Colis / palette			48

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Ce produit contient:

Lait et produits laitiers (dont lactose)	x
Œuf et dérivés de l'œuf	0
Soja et dérivés du Soja	0
Céréales contenant du gluten	0
Poissons et produits à base de poissons	0
Sulfites (E220 -> E227)	0
Fruits à coque dont noix, noisettes et dérivés	0
Graines de sésame et produits à base de sésame	0
Arachide et produits à base d'arachide	0
Crustacés et produits à base de crustacés	0
Céleri et produits à base de céleri	0
Moutarde et produits à base de moutarde	0
Lupin et produits à base de lupin	0
Mollusques et produits à base de mollusque	0
Maïs et dérivés du Maïs	0
Charbon	0
Glutamine (E 620 -> E 625)	0
Benzoates (E210 -> E 213)	0
Dioxyde de soufre <10ppm	0
Colorant ajouté	0
Saveur artificielle	0
Conservateurs	0
Convient aux végétariens	non