

| | | |
|---------|-------------------------------------|---------------------|
| Fromage | Appellation client | Code article Lincet |
| | Brillat Savarin affiné 500 g | 49 |

Mise à jour le : 17/06/2014

INFORMATIONS PRATIQUES

| | |
|-------------------|----------------------|
| poids net (g) | variable (500g mini) |
| DLUO en jours | FAB+80 |
| DLC en jours | / |
| Garantie entrepôt | 25 jours |

| | |
|---------------|------------------|
| Code douanier | 0406.9093 |
| N° Agrément | FR 89-373-001 CE |
| AOC-AOP? O/N | Non |

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Gencod pour commande | 3263091000367 |
| Gencod sur le produit | 3263091000367 |
| Gencod sur le colis | EAN128 POIDS 93263091000360 |

| |
|---------------------------------------|
| Langues présentes sur l'emballage |
| Français/Allemand/Agnlais/Néerlandais |

| | |
|--------------|------------------|
| Conservation | entre +4 et +8°C |
|--------------|------------------|

INFORMATIONS QUALITATIVES

Dénomination fromage

Fromage à pâte molle affiné enrichi en crème au lait pasteurisé

Délai moyen fabrication-expédition

2 semaines

| Ingrédients : | Allergènes |
|---|------------|
| (pourcentages donnés à titre indicatif) | |
| lait entier de vache enrichi en crème : 96,6 à 97% | oui lait |
| ferments lactiques et d'affinage : 1 à 1,4% | non |
| sel 2,0% | |
| présure de type animale : traces | non |
| autres Chlorure de calcium E 509 : ≤0,02% (auxiliaire technologique - non étiqueté) | non |
| Conservateur / | / |
| Remarque : aucun ingrédient OGM | |

INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES DU FROMAGE

| Extrait Sec | Matière Grasse Fromage | Gras/Sec (chiffre minimum) | HFD | Ph à l'emballage |
|-------------|------------------------|----------------------------|-----|------------------|
| 52% | 40,00% | 75% | 78% | 4,4 |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

| Energie (kj/kcal) | Matières Grasses (dont acides gras saturés) (g) | Glucides (dont sucres) (g) | Protéines (g) | Sel (g) |
|-------------------|---|----------------------------|---------------|---------|
| 1684 / 408 | 40 (dont AGS : 28,8) | 2 (dont sucres : 0,4) | 10 | 2 |

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

| listeria (dans 25g) | salmonella (dans 25g) | Staphylococcus aureus | E. Coli | Coliformes Totaux |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|-------------------|
| absence | absence | m=100 M=1000 | m=100 M=1000 | ≤10000 |

INFORMATIONS CONDITIONNEMENT

| colisage | dimension du produit emballé | poids net du produit (g) | poids brut du produit (g) | poids brut du colis (g) |
|----------|------------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 3 | ø140 x H 65 | 500 | 533 | 1731 |

| nombre de couches par palettes | nombre de colis par couche | nombre de colis par palette | dimension colis |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| 20 | 8 | 160 | H 64 x 502 x 169 |