

Fromage Frais 40% - pot 500g

"Les Monts Yssingelais"



DESIGNATION

Code article :	O62170
Poids Net :	500g
EAN 13 :	3 38727 062170 6
Estampille Sanitaire :	F-43.007.01-CEE

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Caractérisation :	Fromage frais lissé
Goût :	frais, lactique
Texture :	ferme et onctueuse
Couleur :	blanche

COMPOSITION

Matière Grasse :	40%
Humidité :	> à 82%

INGREDIENTS

Lait entier pasteurisé
Ferments lactiques

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella :	absence dans 1gr
Listéria :	absence dans 25gr
Coliformes totaux à 30°C :	< 10 / gr

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeur énergétique :	110 Kcal
	460 KJ
Protides :	6,5 g
Glucides :	3,5 g
Lipides :	7,8 g

CONDITIONNEMENT

Matériau d'emballage :	pot plastique + couv.
Dimensions UVC (diam./h) :	115/85 mm
Poids Net UVC (g) :	500 g

COLISAGE

Nbre d'UVC/UE :	12
Dimensions colis (LxIxh) :	500x370x90 mm
Poids Net colis (Kg) :	6 Kg (12*500g)
Poids Brut colis (Kg) :	6,50 Kg

PALETTISATION

Nbre de colis/Pal. - d'UVC/Pal. :	40 / 480
Dimensions palettes (LxIxh) :	1200x800x1050 mm
Poids Net Pal. (Kg) :	240 Kg
Poids Brut Pal. (Kg) :	285 Kg

LOGISTIQUE

Conditions de stockage :	+2 / +6°C
DLUO mini garantie livraison :	21 jours



GERENTES S.A. Laiterie des Monts Yssingelais

43200 ARAULES - Tél. 04.71.65.70.40 - Télécopie 04.71.59.68.17