



SASU PATURAGES COMTOIS
1 rue de la fromagerie - 70500 ABONCOURT GESINCOURT
France Tél. +33 (0)3 84 68 70 41 - Fax +33 (0)3 84 68 75 45

FR
70.002.001
CE

CAMEMBERT VAL DE SAONE 240 GRS

PATE MOLLE A CROUTE FLEURIE

Forme	Rond
Poids	Fixe
Poids net	240 gr

Ingrédients	Lait de vache et crème pasteurisés (origine France), Sel, Coagulant microbien, Ferments lactiques et d'affinage, Affermissant : chlorure de calcium
Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris lactose et protéine de lait)

Présentation	Papier	VAL DE SAONE CAMEMBERT
	Couronne	Non
	Etiquette	Oui
	Boîte	Non
	Fond de boîte	Non

Particularités	/
----------------	---

Marquage	DLUO, lot
Conservation	+2°C / +8°C

DONNEES LOGISTIQUES			
	PIECE	COLIS	PALETTE
<i>Gencod</i>	03324040211866	23324040211877	33324040211881
<i>Poids net</i>	0,24 Kg	1,44 Kg	216 Kg
<i>Poids brut</i>	0,244 Kg	1,664 Kg	272 Kg
<i>Dimensions(mm)</i>	Ø: 110 - h: 40	365x219x65	800x1200
<i>Nb de pièces</i>		6 pièce(s) / colis	900 pièces / palette
<i>Nb de colis</i>			150 colis / palette
<i>Nb de colis / couche</i>			10 colis / couche
<i>Nb de couches</i>			15 couches

ANALYSE NUTRITIONNELLES	
Valeur moyenne	Pour 100g
VALEUR ENERGETIQUE	338,83 kcal 1392,5 kJ
GRAISSE	27,97 g
<i>Acides gras saturés</i>	23,22 g
GLUCIDES	1,8 g
<i>Sucres</i>	0,5 g
PROTEINES	19,81 g
SEL	1,372 g

STANDARD BACTERIOLOGIQUE	
Nos fabrications sont conformes au règlement (CE) 2073/2005 en ce qui concerne les critères microbiologiques applicables aux fromages à base de lait pasteurisé.	
Listeria monocytogenes	Absence / 25 gr
Salmonella	Absence / 25 gr
Escherichia coli	<100 UFC / gr
Staphylocoque coagulase +	<100 UFC / gr
Pour la conformité avec d'autres standards bactériologiques, nous consulter.	
ATTESTATION OGM	
Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003CE et 1830/2003/CE	
Respect de non présence d'OGM au seuil de 0.9% conformément aux règlements européen CE 1829/2003 et 1830/2003	
ATTESTATION IONISATION	
Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs ne font pas l'objet de traitement par ionisation conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01	



NE PAS FILMER LES PALETTES