

159194  
159211



# Camembert bio 250g Les 300 Laitiers Bio X12

Code article : 48990012



Version 7.0 du 05/10/2022



## DEFINITION DU PRODUIT

### **Dénomination légale de vente :**

Portions de Camembert au lait de vache pasteurisé issu de l'agriculture biologique

### **Description du produit :**

Pâte Molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé et affinée, découpé en 8 portions individuelles

### **Ingédients :**

LAIT de vache pasteurisé issu de l'agriculture biologique, sel, ferments (dont LAIT), coagulant

**Contient les allergènes :** Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

**Convient aux végétariens :** Oui

**Pays de transformation :** France

**Origine du lait :** France

**Type de lait :** Lait de vache 300&bio

**Traitement du lait :** Pasteurisé

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

### **Site(s) de production :**

#### **Certifications**

BRC ,IFS

#### **Marque d'identification**

FR 86.092.001 CE

**Langues affichées sur l'emballage :** Français

### **Mentions supplémentaires :**

Pasteurisation équivalent à au moins 72°C 15 secondes

Poids net à l'emballage, produit soumis à dessication

**Code nomenclature douanière :** 0406908200

## CERTIFICATIONS PRODUITS

**Biologique - Agriculture France (FR-BIO-01 )**

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
<b>CHIMIQUES :</b> Matière grasse / Extrait sec NaCl	≥45 % 1,5 %	≥44,5 % >1 et <2 %
<b>MICROBIOLOGIQUES :</b>  <u>Critères de sécurité :</u> Listeria monocytogenes <u>Critères d'hygiène :</u> Escherichia coli Staphylocoques à coagulase +	Non détectée dans 25 g  <100 UFC/g <100 UFC/g	Non détectée dans 25 g  <1000 UFC/g <1000 UFC/g

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
<b>Energie</b>	1186 kJ/ 286 kcal	14%
<b>Matières grasses</b>	24g	34%
dont acides gras saturés	16g	80%
<b>Glucides</b>	<0,5g	0%
dont sucres	<0,5g	1%
<b>Protéines</b>	17g	34%
<b>Sel</b>	1.5g	25%

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Aspect</b>	Homogène, couverture couleur blanche à crème
<b>Texture</b>	Souple et fondante
<b>Goût</b>	Typé camembert
<b>Odeur</b>	Camembert

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

### Durée de vie :

**DDM :** 55 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

**Format Date :** JJ/MM/AA

### Conditions de conservation :

**Température de conservation avant ouverture :** +2°C / +6°C

**Conditions de conservation après ouverture/ décongélation :** Le produit se conserve entre 2°C et 6°C

## DONNEES LOGISTIQUES

### Unité

Nature des emballages	Complexe papier aluminisé, fond de boîte
Forme	Cylindrique
Longueur (en mm)	108
Largeur (en mm)	108
Hauteur (en mm)	40
Poids net (en g)	250
Poids emb.individuel moyen (en g)	19
Poids brut moyen (en g)	269
Nb pièces / unité	8

### Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	12
Marquage colis	EAN
Longueur UL (en mm)	369
Largeur UL (en mm)	240
Hauteur UL (en mm)	101
Volume UL (en dm3)	8,945
Poids net UL (en kg)	3
Poids emb. colis moyen (en kg)	0,4
Poids brut UL moyen (en kg)	3,628
Prêt à vendre	Oui

### Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Matériau palette	Bois
Marquage palette	EAN
Nb UL / couche	10
Nb de couche / palette	14
Nb UL / palette	140
Nb unités / palette	1 680
Longueur palette (en cm)	120
Largeur palette (en cm)	80
Hauteur palette (en cm)	156,5
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	420
Poids brut / palette moyen (en kg)	506
Palette Gerbable	Non

**EAN 13 :** 3523230053754  
**DUN 14 :** 03523230053761

*La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.*