

Fromage blanc nature au lait entier 4 x100g


Dénomination légale de vente	Fromage blanc nature au lait entier
Code article	10000662
Liste d'ingrédients	LAIT entier pasteurisé, poudre de LAIT écrémé, protéines de LAIT, ferments lactiques (LAIT). Contient plus de 82% d'humidité.
Allergènes	LAIT
Conditions de conservation	A conserver à +6°C maximum A consommer jusqu'à : DLC sur unité de vente


DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC ¹	COLIS	PALETTE
GENCOD		3177630114005	03456771606625	03456771706622
Poids net (kg)	0,100	0,400	4,800	653
Poids brut (kg)	0,104	0,417	5,090	718
Largeur (mm)	62	124	295	800
Longueur (mm)	72	144	398	1200
Hauteur (mm)	44	44	91	1702
Nombre de pièces	1	4	48	6528
Nombre d'UV			12	1632
Nombre de colis				136
Nombre de couches				17
Code douanier	0406105090			

¹UVC : Unité de vente

 Ne contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)
 Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisant

VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion	% des AR / portion **
Energie	Kj	413	413	5
	Kcal	99	99	
Matières grasses (g)		7,0	7,0	10
Dont acides gras (g)		4,6	4,6	23
Glucides (g)		3,8	3,8	1
Dont sucres (g)		3,8	3,8	4
Fibres alimentaires (g)		0,0	0,0	
Protéines (g)		5,2	5,2	10
Sel (g)		0,13	0,13	2
Calcium (mg)		120	120	15

* Portion : 100g

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

 Informations sanitaire
 FR 72.329.001 CE

Critères microbiologiques selon FCD

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flore aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli
Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 10 jours	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Absence/25g			< 100 ufc/g

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 8-sept.-2022