

# Coulommiers Cœur de Lion 1/10ème

**35 g** **29064501**



## Produit

Fabriqué au cœur de la Normandie, région reconnue pour la qualité et la saveur de son lait.

**PLUS**  
PRODUIT

Une texture onctueuse et un bon goût de crème

86% des français connaissent la marque Cœur de Lion (TNS Sofres juillet 2010)

Dénomination	Ingrédients
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé	LAIT* pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, ferments d'affinage
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au frais entre +4°C et +6°C	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g		Par portion		Informations complémentaires
Energie : kJ / kcal	1174	283	392	99	
Matières grasses (g)	23,0		10,5		
dont acides gras saturés	16,0		5,6		
Glucides (g)	1,0		0,4		
dont sucres	0,1		0,0		
Fibres alimentaires (g)	0,0		0,0		
Protéines (g)	18,0		6,3		
Sel (g)	1,5		0,50		

## Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3437330239072	13437330239079	63437330239074
Conditionnement	Complexe aluminium	Boîte de 10 portions	Colis de 14 boîtes	
Poids net	35 g	350 g	4,9 kg	499,8 kg
Poids brut	36,9 g	369 g	5,519 kg	587,918 kg
Dimensions LxIxh (mm)	-	Ø 133,8 x 28 mm	590 x 260 x 105 mm	1200 x 800 x 1935 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	6	17	102	1 428

Contrat date : 20 jours

## Données complémentaires

Caractéristiques microbiologiques :		
Germes	Critères appliqués	Tolérances
Listéria Monocytogenès	Non détecté dans 25g	Aucune
E.COLI	< 100 UFC/g	< 1000 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 UFC/g	< 1000 UFC/g

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 14 762 001 CE	France	0406909290	IFS	Non concerné

