



PRESIDENT Camembert 8/8 portion 30g (150mg calcium) - 150 colis



- Une valeur sûre dans vos menus : le camembert est le fromage préféré des français et Président en est la marque la plus connue
- Fabriqué en Normandie depuis plus de 40 ans
- Une texture fondante et un gout franc et typé
- Riche en calcium : 150 mg de calcium par portion et recommandé dans 8 menus minimum sur 20



Fromages Convives

Produit

Dénomination légale	Camembert portion au lait pasteurisé
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage.
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	35 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C.
Code article	38224 01
EAN 13	3228020481471
DUN 14	03428201282242
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 11,0 x Hauteur: 2,8

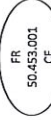
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 30g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1063 kJ	319kJ	13%	4%
	256 kcal	77kcal	13%	4%
Matières grasses :	20 g	6.0g	29%	9%
dont acides gras saturés :	14 g	4.2g	70%	21%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	19 g	5.7g	38%	11%
Sel :	1,3 g	0.39g	22%	7%
Calcium :	500 mg	150mg	63%	19%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage						
Nombre d'unités par colis		12				
Dimensions (L x l x h en cm)		39	x	24	x	9.8
Poids net / brut (kg)		2,88	/			3,20
Palettisation						
Nombre de colis par couche		10				
Nombre de couches par palette		15				
Nombre de colis par palette		150				
Dimension (L x l x h en cm)		120	x	80	x	160.5
Poids net / brut (kg)		432	/			502



SOCIETE FROMAGERE DE SAINTE GECILE
Certifications : ISO 22000, BRC, IFS, ISO 14001



SOCIETE FROMAGERE DE DOMFRONT
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS



ATTESTATION

Produit : Camembert PRESIDENT 8 portions de 30g, colis de 96 portions, code 143527

Nous attestons que le produit cité ci-dessus, fabriqué et commercialisé par notre société LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER, est conforme à réglementation en vigueur concernant les critères microbiologiques (règlement CE N°2073/2005 et ses modifications), dont les critères suivants :

Listeria monocytogenes : absence dans 25g

Escherichia coli : m=100 ; M=1000, n=5, c=2

Entérotoxines staphylococcique : absence dans 25g (recherche si staphylocoques coagulase + > 100 000 ufc/g).

Bourgarré, le 21/08/2020

Régis LEVACHER
Directeur Qualité Divisions

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Régis', is written over the printed name and title of the signatory.