

Dénomination du produit	SAINT NECTAIRE AOP " Campagne de France " 20 - 25 - 30g	
	Conditionné sous atmosphère protectrice	Portions individuelles
Liste des ingrédients	Lait de vache (origine : France) pasteurisé - sel - ferments lactiques.	
Caractéristiques organoleptiques		
Description	Fromage AOP à pâte pressée non cuite.	
Aspect	Croûte rose orangée légèrement fleurie.	
Goût	Salé, avec un bon goût de noisette.	
Odeur	L'odeur de la croûte contraste avec celle de la pâte qui est douce avec des notes végétales.	
Texture	Une pâte souple et homogène qui fléchit sous les doigts.	
Attestations*		
Emballage contact alimentaire	Conformément à la réglementation en vigueur.	
Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.	
Non ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.	
*Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs.		
Conditions d'utilisation et de conservation		
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.	Nomenclature douanière 04069079
DLC	30 jours garantis sortie entrepôt	Catég Onilait V
Conservation	Entre 2°C et 6°C	GEMRCN 08/20
		20g 25g 30g
	Code art 9167	9168 9169
	GTIN 3499490091679	3499490091689 3499490091693



Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	(dpt 15190) Valeurs pour				(dpt 15220) Valeurs pour			
		100g	20g	25g	30g	100g	20g	25g	30g
Valeur énergétique Kj	8400	1410	282	353	423	1390	278	348	417
Valeur énergétique Kcal	2000	340	68	85	102	335	67	84	101
Graisses (g)	70	28	5.6	7	8.4	27	5.4	6.8	8.1
dont acide gras saturés (g)	20	19.9	4.0	5.0	6.0	19	3.8	4.8	5.7
Protéines (g)	50	22	4.4	5.5	6.6	22	4.4	5.5	6.6
Glucides (g)	260	0	0	0	0	1	0.2	0.3	0.3
dont sucres (g)	90	0	0	0	0	0.5	0.1	0.1	0.2
Sel (g)	6	1.7	0.3	0.4	0.5	1.7	0.3	0.4	0.5
Calcium (mg)	800	550	110	138	165	520	104	130	156
Sodium (mg)	-	669	134	167	201	680	136	170	204

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement		
Conditionné par Domalait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70
Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	souple
étiquette colis "sectionnable / détachable / repositionnable"		
Colis	Unités / colis	100
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165
	Poids brut (kg)	± 2.259 ± 2.759 ± 3.259
	Poids net (kg)	2 2.5 3
Paletisation	colis / couche	12
	couches / palette	7
	colis / palette	84
Critères microbiologiques		
	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Service consommateurs	Campagne de France : 03 80 26 60 70 - Route de Combertault 21200 Sainte Marie la blanche
-----------------------	--