



Au lait de Normandie.
A la texture onctueuse.

Dénomination de vente :

Fromage frais nature au lait demi-écrémé pasteurisé. Origine : France.
Contient plus de 82% d'humidité

Déclaration nutritionnelle :

	Pour 100g
Energie (Kilojoule)	309
Energie (Kilocalorie)	74
Matières grasses (Gramme)	3.1
Dont acides gras saturés (Gramme)	2
Glucides (Gramme)	3.9
Dont sucres (Gramme)	3.9
Protéines (Gramme)	7.5
Sel (Gramme)	0.1

Ce produit contient 115 mg de calcium pour 100g

GEMRCN : 6 repas minimum /20 Produit laitier contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion.

Critères microbiologiques :

Listeria monocytogenes	absence dans 25 g
Escherichia coli	< 100 UFC /g
Staphylocoques à coagulase positive	< 10 UFC /g
Entérotoxines staphylococciques	pas de détection dans 25 g

Allergènes :

Présence d'allergène(s)
Laits et dérivés

Garanties :

OGM	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.
Ionisation	Ne met en oeuvre aucune matière première ionisée et ne fait l'objet d'aucune ionisation.
OrigineProduit	Lait 100% France

Fromage Frais Battu Nature 3,1% MG Campagne de France 5KG

Données logistiques :

	UVC	COLIS	PALETTE
EAN 13	3265776685166		
Dimensions Lxlxh (mm)	Ø:223 h:194	Ø:223 h:194	1200 x 800 x 1120
Poids net (KG)	5,000	5,000	500
Poids brut (KG)	5,177	5,177	540

1 UVC/Colis

20 Colis/Couche

5 Couches/Palette

100 Colis/Palette

100 UVC/Palette

Informations Produits :

Contrat Date	Nomenclature douanière	Aide au lait scolaire	Code article MLC
19 jours	04061050	III	668516

Marque d'identification : FR 50.579.001 CE

Conditions de conservation : A conserver entre +2°C et +6°C

Conditions d'utilisation : A consommer rapidement après ouverture

Quantité nette : 5 kg e