

SARL FROMAGES SERVICE **FR 62 206 030 CE**
12 rue du parapluie 62170 Campigneulles les Grandes
0321810808 – contact@fromages-service.com – www.fromages-service.com

produit concerné	MAXI CACID	poids	1 kilo
mise à jour	mercredi 22 juillet 2020		
EAN 13	3 56125 62206 37		
contrat date	30 jours (hors retard intempérie ou transport)		

NOTRE RESPONSABILITE N'EST PLUS ENGAGEE EN CAS DE DECOUPE OU TRANSFORMATION
OU REVENTE SOUS UNE AUTRE MARQUE SANS NOTRE AUTORISATION

Spécialité affinée au Cidre agréementée de raisins noirs à base d'un fromage au lait cru 1kg

INGREDIENTS

fromage normand au lait cru 45% M.G.

cidre

Raisins

CONSEILS CULINAIRES

Froid en plateau ou buffet , le sortir du froid 2 heures avant dégustation.

Chauffé au four sur toast, accompagné d'une salade légèrement assaisonnée avec un vin frais ou un cidre fermier.

INFORMATION

Existe en format 250g

Existe en format 150g

caractéristique du fromage	
type	pâte molle croûte fleurie
lait	lait cru de vache
origine	Normandie / France
emballage	fond de boîte bois / film alimentaire
aspect	blanchâtre décoré de raisins noirs
goût	relevé / crémeux
odeur	parfums de raisins et de cidre
texture	souple
couleur	extérieur blanchâtre / intérieur jaunâtre

Données logistiques			
	unité	colis	palette Europe
GTIN ou autre		nous consulter	nous consulter
poids net	1 kg	2 kg	
poids brut	1.060 kg	2.110 kg	231.500 kg
dimensions (mm)	Ø 210 / h 40	455x230x55	1200x800x970
PCB		2 unités / colis	210 unités / palette
nombre colis			105 colis / palette
colis / couche			7 colis / couche
nombre couches			15 couches / palette

SARL FROMAGES SERVICE FR 62 206 030 CE
12 rue du parapluie 62170 Campigneulles les Grandes

produit concerné	MAXI CACID	poids	1 kilo
ingrédients (production France)	fromage au lait cru 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Cidre 1.2% base de pommes fermentées Raisins noirs 2%		

Présence OGM	non
Conditions de conservation	entre de 2 et 6°
Composition du N° de lot	XX0000 initiales fournisseur / date fabrication P pour pasteurisé ou C pour cru / 0000 date d'emballage

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	
	lactose
	sulfites (raisins)
	présure animale

Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g	
Energie	1141 Kj / 274 kcal
Matières grasses	20 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	2.90 g
dont sucres	0.50 g
Protéines	20 g
Sel	0.7 g

Paramètres micro biologiques (validation AFNOR)		
Liste	Méthode	Critères
Staphylocoques coagulase	37°c dénombrement	10000
Listeria monocytogènes	recherche / 25g	absence
Escherichia coli	42° dénombrement	100000
Salmonella	recherche / 25g	absence
Listeria monocytogènes	dénombrement	100




 561256 228637
CACID 1000g
 Ingrédients: camembert au LAIT cru (France) de vache, sel, présure animale, ferments (LAIT), raisins (SULFITE) 2%, cidre 1.2%.
 Ingredienten: camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, diërlijk stremsel, MELK zuurfermenten, rozijnen (SULFITE) 2%, cidre 1.2%, Produkt van Frankrijk.
 Französischer Weichkäse aus Roh-MILCH, mit Roh-MILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCHsäure bakterien, Rosinen (SULFIT) 2%, Zider 1.2%.
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per Nahrwerte pro 100g:
 Energie 1141kJ / 274kcal, lipides grasses Vetten Fett 20g dont acides gras saturés waar van verzadigde vetzuren - davon gesättigte Fettsäuren 16g, Glucides Koolhydraten Kohlenhydrate 2.9g dont sucres waarvan suikers davon Zucker 0.5g, Proteines Eiwitten E weiß 20g, Sel Zout Salt 0.7g.
 Fromage: Service 62170 Campigneulles Les G. FRANCE
 Conservé entre 2 et 6 ° C. Te bewaren tussen 2 en 6 ° C. Beibehalten bei 2 bis 6 ° C aufbewahren.
 A consommer de préférence avant le: Ten minste houdbaar tot: Mindestens haltbar bis: **21/07/2020**