

**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**

<b>produit concerné</b>	<b>CADOS</b>	<b>poids</b>	<b>250g</b>
<b>mise à jour</b>	<b>mercredi 1er juillet 2020</b>		
<b>EAN 13</b>	<b>3 56125 62826 11</b>		
<b>contrat date</b>	<b>30 jours (hors retard intempérie ou transport)</b>		

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

*Spécialité affinée au Calvados enrobée de chapelure à base d'un camembert au lait cru 250g*

**INGREDIENTS**

camembert au lait cru 45% M.G.  
Calvados  
chapelure

**CONSEILS CULINAIRES**

Froid en plateau, le sortir du froid 2 heures avant dégustation.  
Dégustation chaude : Etaler des tranches de fromage sur des tartines de pain puis les passer au four et accompagner avec une salade légèrement assaisonnée avec un vin frais.

**INFORMATION**

Existe en format 1 kilo  
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 / papier sulfurisé / film rétractable
aspect	doré
goût	fort et crémeux
odeur	parfum de pommes et Calvados
texture	souple
couleur	extérieur doré, intérieur jaunâtre

Données logistiques			
	unité	colis	palette Europe
GTIN ou autre		nous consulter	nous consulter
poids net	250g	1.500 kg	
poids brut	265g	1.590 kg	176.950 kg
dimensions (mm)	Ø 110 / h 40	455x230x55	1200x800x970
dimensions brut (mm) /PCB	Ø 114 / h 45	6 unités / colis	630 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 Campigneulle les Grandes**

<b>produit concerné</b>	<b>CADOS</b>	<b>poids</b>	<b>250g</b>
<b>ingrédients (production France)</b>	fromage au lait cru 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Calvados 1.2% base de pommes Chapelure 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	
gluten dans la chapelure	
présure animale	

Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g	
Energie	1169 Kj / 282 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	1.40 g
dont sucres	0.10 g
Protéines	20 g
Sel	0.70 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 282611  
**CADOS**  
**250g**  
 Ingrédients: camembert au LAIT cru (France) de vache, sel, présure animale, ferments (LAIT), chapelure (GLUTEN) 2%, calvados 1.2%.  
 Ingrédients: camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, diërlijk streusel, MELKzuifermenten, Panneemel (GLUTEN) 2%, Calvados 1.2%.  
 Produkt van Frankrijk. Frösischer Käscheese aus RindMILCH, mit RohMILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCHsäurebakterien, Paniermehl (GLUTEN) 2%.  
 Calvados 1.2%  
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per: Nährwerte pro 100g:  
 Energie 1016 kJ 253 kcal. **Fibres grasses:** Vatten Fett 19 g dont acides gras saturés waarvan verzadigde vetturen. **lavon gesättigte Fettsäuren** 15g. **Glucides:** Koolhydraten 1.4g dont sucres waarvan suikers. **davon Zucker** 0.1g. **Proteines:** Eiwitten 20g. **Sel:** Zout 0.7g.  
 Fromage: Service 62170 Campigneulle Les G. FRANCE  
 lot **CF3004C17C6** Conservé entre 2 et 6° C. Te bewaren tussen 2 en 6° C. Bei 2 bis 6° C aufbewahren.  
 A consumer de preference avant le: Ten minste 21/07/2020  
 houdbaar tot: Mindestdins houdbar bis: