

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	CACID	poids	250g
mise à jour	mercredi 22 juillet 2020		
EAN 13	3 56125 62826 35		
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 camembert au lait cru 250g

INGREDIENTS

camembert 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 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 / film alimentaire / film rétractable
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	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 Campigneulles les Grandes

produit concerné	CACID	poids	250g
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



CACID 250g

lot RX3004C17J6 Conservé entre 2 et 6 °C. Te bewaren tussen 2 en 6 °C. Best houdbaar tot: 21/07 /2020

A consommer de préférence avant le: Ten minste houdbaar tot: Minstens houdbaar bis: 21/07 /2020

Ingredients: camembert au LAIT cru (France) de vache, présure animale, sel, ferments (LAIT), raisins (SULFITE) 2%, cidre 1,2%
 Ingrediënten: camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, dieetijz, strengsel, MELK zuurfermenten, , rozijnen (SULFIE) 2%, cidre 1,2% , Produkt van Frankrijk
 Französischer Weichkäse aus KuhMILCH, mit RohMILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCHsäure säurefermenten, Rosinen (SULFIT) 2%, Zidre 1,2%
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per: Nährwerte pro 100g:
 Energie 1141 kJ 274 kcal; Matières grasses: vetten Fett 20g dont acides gras saturés: waarvan verzadigde vetzuren: -davon gesättigte Fettsäuren 16g; Glucides: Kohlenhydrate 2,9g dont sucres: waarvan suikers: davon Zucker 0,5g; Protéines: Eiwitten: Eiweiß 20g; Sel: Zout: Salz 0,7g
 Fromage: Service 62170 Campigneulles Les G. FRANCE