

**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>MINI BISTOUILLE</b>	<b>poids</b>	<b>150g</b>
<b>mise à jour</b>	<b>jeudi 8 octobre 2020</b>		
<b>EAN 13</b>	<b>3 56125 62401 54</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 à l'eau de vie et arôme de café à base d'un fromage au lait cru 150g*

**INGREDIENTS**

Camembert normand au lait cru 45% M.G.  
arôme de café  
eau de vie  
graines de sésame grillées

**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**

Pour d'autres formats , nous consulter

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	granulé brun
goût	spécifique de café légèrement alcoolisé et crémeux
odeur	parfum de café
texture	souple
couleur	extérieur brune, intérieur jaunâtre

Données logistiques			
	unité	colis	palette Europe
GTIN ou autre		nous consulter	nous consulter
poids net	150g	1.350 kg	
poids brut	155g	1.440 kg	161 kg
dimensions (mm)	Ø 80 / h 40	455x230x55	1200x800x970
dimensions brut (mm) /PCB	Ø 91 / h 40	9 unités / colis	945 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**

<b>produit concerné</b>	<b>MINI BISTOUILLE</b>	<b>poids</b>	<b>150g</b>
<b>ingrédients (production France)</b>	camembert au lait cru 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces arôme de café 0.1%± eau de vie 1%± graines de sésame grillées 0.4%±		

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
	graine de sésame
	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



**BISTOUILLE 150g**

561256 24814

ingrédients : camembert au LAIT cru (France) de vache, sel, présure animale, ferments (LACTI), arôme : Café 0.1%, graines de SESAME grillées 0.4%, eau de vie 1%.

ingrédients : camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, dierlijk stremsel, MELKzuurfermenten, aroma: kofie 0.1%, gegrild SESAMzaad 0.4%, brandewijn 1%.

Produkt var Frankrijk  
 Französischer Weichkäse aus KuhMILCH mit RohMILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCHsäurebakterien, Kaffeearoma 0.1%.

Geröstete SESAM samen 0.4%, Branntwein 1%.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per Nahrwaerte pro 100g:

Energie 1169 Kj, 282 kcal. Matières grasses: Vetten Fett 22g dont acides gras saturés : waarvan verzadigde vetzuren : davon gesättigte Fettsäuren 14g. Glucides: Kohlenhydrat in Kohlenhydrate 1.2g dont sucres : waarvan suikers : davon Zucker 0.1g. Protéines: Eiwitten E weiß 20g. Sel: Zout Salz 0.7g.

Fromagis Service 62170 Campigneulles Les G. FRANCE  
 Conservé entre 2 et 6° C. Te bewaren tussen 2 en 6° C. Bei 2 bis 6° C aufbewahren.

lot GL3004C1706

A consumer de préférence avant le: Ten minste 21/07/2020  
 houdbaar tot: Mindestens haltbar bis: