

**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 CAKINOIS</b>	<b>poids</b>	<b>150g</b>
<b>mise à jour</b>	<b>vendredi 26 juin 2020</b>		
<b>EAN 13</b>	<b>3 56125 62826 80</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 kirsch parsemée de brisures d'amandes à base d'un camembert au lait cru 150g*

**INGREDIENTS**

camembert au lait cru 45% M.G.

Kirsch

brisures d'amandes

**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.

**INFORMATION**

Existe en format 1 kilo

Existe en format 250g

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	granuleux
goût	rugueux / crémeux
odeur	parfums amandes et cerises
texture	souple
couleur	extérieur caramel claire / 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 CAKINOIS</b>	<b>poids</b>	<b>150g</b>
<b>ingrédients (production France)</b>	<b>fromage au lait cru 96.8%</b> Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Kirsch 1.2% base de cerises brisures d'amandes 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

<b>Liste des allergènes et intolérances alimentaires</b>	
	lactose
	amandes
	présure animale

<b>Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g</b>	
Energie	1184 Kj / 285 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	2.40 g
dont sucres	0.50 g
Protéines	20 g
Sel	0.80 g

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




 Ingrédients : camembert au LAIT cru (France) vache, sel, présure animale, ferments (LACTI), AMANDES (achees) 2%, Kirsch 1,2%.  
 ingredienten: camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, dierlijk stremsel, MELKzuurfermenten, Kirsch 1,2%, AMANDELSHILFERS 2%. Produkt van Frankrijk.  
 Französischer Weichkäse aus Roh-MILCH mit Roh-MILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCHsäurebakterien, Gehackte AMANDELN 2%, Kirsch 1,2%.  
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per Nahrwert pro 100g:  
 Energie 1184kJ / 285kcal. Vetten / grassen: 22g.  
 Fett 22g dont acides gras saturés: 15g.  
 Verzadigde vetzuren: 15g.  
 Glucides: 2.40g dont sucres: 0.50g.  
 Koolhydraten: 2.4g dont suikers: 0.5g.  
 Proteïnes: 20g.  
 Eiwitten: 20g.  
 Zout: 0.8g.  
 Fromages Service 62170 Campigneulles Les G. FRANCE  
 lotGL3004C1706    Conserver entre 2 et 6° C    Te bewaren tussen 2 en 6° C    Bei +2 bis +6° C aufbewahren  
 A consommer de préférence avant le: Ten minste 21/07/2020  
 houdbaar tot: Mindestens houdbaar bis: