

**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>MAXI CAKINOIS</b>	<b>poids</b>	<b>1 kilo</b>
<b>mise à jour</b>	<b>mercredi 22 juillet 2020</b>		
<b>EAN 13</b>	<b>3 56125 62206 44</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 fromage au lait cru 1kg*

**INGREDIENTS**

*fromage normand 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 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	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	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 Campigneulle les Grandes**

<b>produit concerné</b>	<b>MAXI CAKINOIS</b>	<b>poids</b>	<b>1 kilo</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 Kirsch 1.2% base de cerises brisures d'amandes 2%		

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

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

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

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

