

**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 OLIVERT</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 62401 78</b>		
<b>contrat date</b>	<b>30 jours (hors retard intempérie ou transport)</b>		

NOUS NE POUVONS ETRE TENUS RESPONSABLE POUR DECOUPE OU TRANSFORMATION  
OU REVENTE SOUS UNE AUTRE MARQUE SANS NOTRE AUTORISATION

*Spécialité affinée à l'arôme d'olive parsemée de paillettes d'olives à base d'un fromage au lait cru 1 kg*

**INGREDIENTS**

*fromage normand au lait cru 45% M.G.  
arôme d'olives  
olives concassées déshydratées*

**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 250g  
Existe en format 150g*

caractéristique du fromage	
type	<b>pâte molle croûte fleurie</b>
lait	<b>lait cru de vache</b>
origine	<b>Normandie / France</b>
emballage	<b>fond de boîte bois / film plastique alimentaire</b>
aspect	<b>blanc crème et paillettes vert-olive</b>
goût	<b>spécifique d'olive et crémeux</b>
odeur	<b>parfum d'olive</b>
texture	<b>souple</b>
couleur	<b>extérieur crème et paillettes vert-olive, intérieur jaunâtre</b>

Données logistiques			
	unité	colis	palette Europe
GTIN ou autre		<b>nous consulter</b>	<b>nous consulter</b>
poids net	<b>1 kg</b>	<b>2 kg</b>	
poids brut	<b>1.060 kg</b>	<b>2.110 kg</b>	<b>231.500 kg</b>
dimensions (mm)	<b>Ø 210 / h 40</b>	<b>455x230x55</b>	<b>1200x800x970</b>
PCB		<b>2 unités / colis</b>	<b>210 unités / palette</b>
nombre colis			<b>105 colis / palette</b>
colis / couche			<b>7 colis / couche</b>
nombre couches			<b>15 couches / palette</b>

**SARL FROMAGES SERVICE      FR 62 206 030 CE**  
**12 rue du parapluie 62170 Campigneulle les Grandes**

<b>produit concerné</b>	<b>MAXI OLIVERT</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 Arome d'olive 0.5% ± Brisures d'olive 0.5% ±		

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	
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

