

**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	pâte molle croûte fleurie
lait	lait cru de vache
origine	Normandie / France
emballage	fond de boîte bois / film plastique alimentaire
aspect	blanc crème et paillettes vert-olive
goût	spécifique d'olive et crémeux
odeur	parfum d'olive
texture	souple
couleur	extérieur crème et paillettes vert-olive, 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 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

