

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

produit concerné	MINI COCAIS	poids	150g
mise à jour	jeudi 23 juillet 2020		
EAN 13	3 56125 62400 62		
contrat date	30 jours (hors retard intempérie ou transport)		

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'arôme de noix de coco à base d'un camembert au lait cru 150g

INGREDIENTS

*Camembert au lait cru 45% M.G.
arôme de noix de coco*

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	blanc crème
goût	spécifique de noix de Coco et crémeux
odeur	parfum de noix de coco
texture	souple
couleur	extérieur crème, 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

produit concerné	MINI COCAIS	poids	150g
ingrédients (production France)	camembert au lait cru 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Arôme de noix de coco 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



Ingrédients: camembert au Lait cru (France) de vache, sel, présure animale, ferments (Lait), arôme noix de coco 0.5%.
 Ingrediënten: camembert van rauwe MELK (Frankrijk), zout, dierlijk stremsel, MELK-zuurfermenten, aroma: kokosnoot 0.5%.
 Produkt van Frankrijk.
 Französischer Weichkäse aus Kuh-MILCH, mit Roh-MILCH hergestellt. Zutaten: MILCH (Frankreich), Salz, tierisches Lab, MILCH-säurel.akterien, Kokosnuszaroma 0.5%.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour Gemiddelde voedingswaarde per Nahrwerte pro 100g:
 Energie 1169kJ 282kcal. Matières grasses: vetten. Fett 22 g dont acides gras saturés: waarvan verzadigde vetzuren: davon gesättigte Fettsäuren 14g. Glucides: Koolhydraten: Kohlenhydrate 1.2g dont sucres: waarvan suikers: davon Zucker 0.1g. Protéines: Eiwitten: Eiweiß 20g. Sel: Zout: Salz 0.7g.

Fromages Service 62170 Campigneulles Les G. FRANCE
 Conserver entre 2° et 6° C Te bewaren tussen 2° en 6° C Bei +2 bis +6° C aufbewahren
 lot GL3004C17362
 A consommer de préférence avant le: Ten minste 21/07 /2020
 houdbaar tot: Mindestdins houdbar bis: