

**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>PONEAU</b>	<b>poids</b>	<b>220g</b>
<b>mise à jour</b>	<b>mardi 1er juin 2021</b>		
<b>EAN 13</b>	<b>3 56125 62826 04</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 Pommeau parsemée de brisures de noix et d'amandes à base d'un pont l'évêque pasteurisé 220g*

**INGREDIENTS**

*pont l'évêque pasteurisé  
Pommeau  
brisures de noix  
brisures d'amandes*

**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**

*Livraison en plateau carton de 4 pièces  
Existe affiné au Calvados*

caractéristique du fromage	
type	<b>pâte molle croûte fleurie</b>
lait	<b>lait pasteurisé de vache</b>
origine	<b>Normandie / France</b>
emballage	<b>fond de boîte bois / film alimentaire</b>
aspect	<b>granulé</b>
goût	<b>léger et crémeux</b>
odeur	<b>parfum de pommes et de noix</b>
texture	<b>souple</b>
couleur	<b>extérieur caramel, intérieur jaunâtre</b>

Données logistiques			
	unité	colis	palette Europe
GTIN ou autre		<b>nous consulter</b>	<b>nous consulter</b>
poids net	<b>220g</b>	<b>0.940 kg</b>	
poids brut	<b>225g</b>	<b>0.960 kg</b>	<b>212.500kg</b>
dimensions (mm)	<b>80x80 /h 40</b>	<b>265x240x55</b>	<b>1200x800x970</b>
dimensions brut (mm) /PCB	<b>80x80 /h 40</b>	<b>4 unités / colis</b>	<b>900 unités /palette</b>
nombre colis			<b>225 colis / palette</b>
colis / couche			<b>15 colis / couche</b>
nombre couches			<b>15 couches / palette</b>

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

<b>produit concerné</b>	<b>PONEAU</b>	<b>poids</b>	<b>220g</b>
<b>ingrédients (production France)</b>	pont l'évêque au lait pasteurisé 96.8% Lait 98.18% Sel : 1.8% Présure animale : 0.02% Ferments lactiques : traces Pommeau 1.2% Base de pommes et de Calvados brisures de noix 1.25% brisures d'amandes 0.75%		

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
	gluten dans la chapelure
	présure animale

<b>Déclaration nutritionnelle (règlement INCO) pour 100g</b>	
Energie	1380 Kj / 330 kcal
Matières grasses	27 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	1 g
dont sucres	0.50 g
Protéines	22 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	100
Listeria monocytogènes	recherche / 25g	absence
Escherichia coli	42° dénombrement	100
Salmonella	recherche / 25g	absence

