

FROMAGE BLANC LEGERETE NATURE AU LAIT ECREME 4x100g



Dénomination légale de vente	Fromage blanc nature au lait écrémé
Code article	10000660
Liste d'ingrédients	LAIT écrémé pasteurisé, protéines de LAIT, ferments lactiques (LAIT). Contient plus de 85% d'humidité.
Allergènes	LAIT
Conditions de conservation	A conserver à +6°C maximum A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC ¹	COLIS	PALETTE
GENCOD		3177630093003	03456771606601	03456771706608
Poids net (kg)	0,100	0,400	4,800	653
Poids brut (kg)	0,104	0,417	5,090	718
Largeur (mm)	62	124	295	800
Longueur (mm)	72	144	398	1200
Hauteur (mm)	44	44	91	1702
Nombre de pièces	1	4	48	6528
Nombre d'UV			12	1632
Nombre de colis				136
Nombre de couches				17
Code douanier	0406105090			

¹UVC : Unité de vente

Ne contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)
Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisants

VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion	% des AR / portion
Energie	Kj	186	186	2
	Kcal	44	44	
Matières grasses (g)		0,1	0,1	0
Dont acides gras (g)		0,0	0,0	0
Glucides (g)		3,4	3,4	1
Dont sucres (g)		3,4	3,4	4
Fibres alimentaires (g)		0,0	0,0	
Protéines (g)		7,3	7,3	15
Sel (g)		0,12	0,12	2
Calcium (mg)		119	119	15

* Portion : 100g

** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Informations sanitaire
FR 72.329.001 CE

Critères microbiologiques selon FCD

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flore aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli
Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 10 jours	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Absence/25g			< 100 ufc/g

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 29-juil.-2019