

FICHE PRODUIT

Fiche client

Edition du 07/01/2015

Description	FAISSELLE RIANS CREM.6% 6X125G	
	Code produit : 146	EAN13 : 3184670001462
	DLC entrepôt 15 jours	
	Version 4	Mise à jour du Mardi 04 Novembre 2014
UNITE CONSO	Poids net (Kg) 0,750	Largeur UC (mm) : 205
	Poids brut (Kg) 0,845	Profondeur UC (mm) : 140
	Poids variable N (O oui / N non)	Hauteur UC (mm) : 68
DIVERS	Marque ciale : RIANS	
	Code IFLS : 09229	Code emballer : 18194 J
	Code douanier : 0406102080	Agrém sanitaire : FR 18.194.050CE

LOGISTIQUE

Code VL	nature PCB PCB vl	DUN14	Libellé colis	Prof. UL (mm)	Haut. UL (mm)	Long. UL (mm)	Poids brut en Kgs	Nbre caisses / couche	Nbre caisses / palette	Nbre Couches / UE
02	CARTON PCB : 4	0013184670001469	FAISSELLE RIANS CREM.6% 6X125G	285	65	430	3,463	1	1	1
03	PALETTE PCB : 4	0023184670001466	FAISSELLE RIANS CREM.6% 6X125G	1 200	1 102	800	310,892	6	84	14

INFOS COMPLEMENTAIRES

Traitement du lait : lait pasteurisé

Fabriqué en Berry

Espèce animale : lait de vache

INGREDIENTS

Lait entier pasteurisé
Crème pasteurisée
Ferments lactiques-
Présure animale

PHYSICO-CHIMIE

Extrait Sec 14,00 %
pH 4,40

MICROBIOLOGIE

	Critère fixé par arrêté	Seuil limite acceptable	Prise d'essai	3m / M
Listeria monocytogenes	0	0	25 Gr	0
Salmonelles	0	0	25 Gr	0

ORGANOLEPTIQUE

TEXTURE lisse, formée par la cohésion de morceaux de caillé.
COULEUR - ASPECT blanc ivoire, surface présentant des morceaux de caillé
COULEUR - ASPECT ferme.
GOUT - SAVEUR crémeuse, légèrement acide et pétillante, sensation de

GOUT - SAVEUR

fraîcheur.

NUTRITIONNEL

Valeur Energétique (KJ)	350,00	KJ / 0100 g de Produit
Valeur Energétique (Kcal)	84,00	KCal / 0100 g de Produit
Matière Grasse	6,00	Pourcentage
dont acides gras saturés	4,50	Pourcentage
Glucides	3,50	Pourcentage
dont sucres	3,50	Pourcentage
Protides	4,00	Pourcentage
Sel	0,10	Pourcentage

PRESENTATION

Caillé dans sa faisselle accompagné du sérum issu de l'égouttage naturel.

Boite grise fermée par un couvercle transparent.

PREPARATION

Fromage: agrémenté de sel et de poivre, de fines herbes.

Dessert: nature, sucré ou nappé d'un coulis de fruit.

MISE EN RAYON

à conserver entre +0°C et +6°C

DONNEES SECURITE

Organisme Genetiquement Modifie	N
Cereales contenant du gluten	N
Crustaces, prdts a base de crustace	N
Poissons et prdts a base de poisson	N
Arachides et prdts a base d'arachid	N
Soja et prdts a base de soja	N
Fruits a coques	N
Celeri et produits a base de celeri	N
Moutarde, prdts a base de moutarde	N
Graines de sesame et prdts a base	N
Anhydride sulfureux et sulfites	N
Lupin, pdrts a base de lupin	N
Mollusques, prdts a base mollusque	N
Lait et produits a base de lait	O
Oeufs et produits a base d'oeuf	N