

FICHE PRODUIT

Fiche client
Edition du 07/08/2019

Description	LANGRES CHALANCEY 1,2 KG	
	Code produit 1252	EAN13 3336660012525
	DLC sur entrepôt 25 Jours	
	Mise à jour du 04/02/2019	
VITE CONS	Poids net (kg) 1,200	Largeur UC (mm) 210
	Poids brut (kg) 1,248	Profondeur UC (mm) 210
	Poids variable O (O oui / N non)	Hauteur UC (mm) 55
DIVERS	Marque ciale CHALANCEY	
	Code IFLS 09328	Code emballeur EM52405
	Code douanier 04069092	Agrément sanitaire FR 52 405 001CE

LOGISTIQUE

Code VL	Nature PCB PCB	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 : 2	0013336660012522	LANGRES 1,2KG CHALANCEY	220	75	430	2,796	1	1	1
03	PALETTE PCB : 2	0023336660012529	LANGRES 1,2KG CHALANCEY	1 200	1 050	800	254,864	7	84	12

INFOS COMPLEMENTAIRES

As400

Traitement du lait : lait pasteurisé

Espèce animale : lait de vache

Fabriqué dans la région Grand Est par la Fromagerie Germain

Pâte molle pasteurisée à croûte lavée de vache

Appellation d'origine protégée

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Genfi

Langres AOP. Fromage à pâte molle au lait pasteurisé

INGREDIENTS

Genfi

Ingrédients: lait pasteurisé, colorant: rocou

MICROBIOLOGIE

As400

	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
Staphylocoques aureus	100	100	10 Gr	0
Escherichia coli	100	100	10 Gr	0

ORGANOLEPTIQUE

As400

FORME : ronde avec creux caractéristique sur la partie supérieure
 TEXTURE : légèrement friable à souple suivant le degré d'affinage
 COULEUR - ASPECT : orange clair à vif

ODEUR - PARFUM pénétrante, franche, bouquetée

GOUT - SAVEUR relevé, typé, animal

NUTRITIONNEL

Genfi

Valeur énergétique (Kilojoule)	1 190,00	KJ
Valeur énergétique (Kilocalorie)	287,00	KCal
Matières grasses (Gramme)	24,00	Grammes
Acides gras saturés (Gramme)	16,00	Grammes
Glucides (Glucides)	1,40	Grammes
Sucres (Gramme)	0,60	Grammes
Protéines (Gramme)	16,00	Grammes
Sel (Gramme)	1,70	Grammes

PRESENTATION

As400

fromage sur socle plastique et anneau bois filmés

PREPARATION

Genfi

CONDITION D'UTILISATION

Genfi

A cons de préférence avant le:..A conserver entre +0°C et +7°C

DONNEES SECURITE

Genfi

Arachide et dérivés	Absence
Crustacés et dérivés	Absence
Céleri et dérivés	Absence
Fruits à coque et dérivés	Absence
Gluten et dérivés	Absence
Laits et dérivés	Présence
Lupin et dérivés	Absence
Mollusques et dérivés	Absence
Moutarde et dérivés	Absence
Œufs et dérivés	Absence
Poissons et dérivés	Absence
Soja et dérivés	Absence
Sulfites et dérivés	Absence
Sésame et dérivés	Absence
Déclaration des allergènes	lait
Mentions obligatoires complémentaires	FR 52.405.001CE#AOP Langres#Conformément au Décret n° 2009-48 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Langres », le grand form