



Le fournols 26% MG 3,5 kg env.

Référence : 8 855

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Fournols
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +8°C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	50 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 7 de 1 kg.
Code SNM	190057
Code douanier	04069093
Estampille sanitaire	FR 63.162.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments LACTIQUES et d'affinage, coagulant, colorant de surface: E160b.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 7 jours après ouverture



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
330	1 369	26	19	1	0,01	2	22	1,7
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 500 - Fer 2				

Rapport P/L	0,85	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes Absence / 25g, Salmonelles Absence / 25g.

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Pièce unit	3,5	3,5	kg		3376967016673
Colis	7	7	kg	320 x 320 x 140	3376967016673
Couche	36	36	kg		
Palette	432	432	kg		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.