



Emmental préemballé 30% MG 20 g Vergeer Holland

Référence : 42 709



Caractéristiques générales

| | |
|--|--|
| Descriptif produit | Frais. Carton de 138 portions. |
| Dénomination réglementaire : | Fromage 45% MG/Extrait sec |
| Type de produit | Frais - Portion poids fixe |
| Conservation | +2 À +7°C |
| Etat | Cuit , Pasteurisé |
| Durée de vie | 120 jours |
| Conditionnement | Nombre de Pièce unit par Colis : 138 de 0,02 kg. |
| Code SNM | 190132 |
| Code douanier | 04069013 |
| Estampille sanitaire | NL Z 0507 EG |
| Pays de transformation | Pays-Bas |
| Origine de la matière première principale | Allemagne |

Composition

| | |
|--|---|
| Liste des ingrédients | LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien |
| Absence de composants spécifiques | Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc , Sans huile de palme |
| Liste des allergènes | Lait |

Mise en oeuvre

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Mise en oeuvre | Produit prêt à l'emploi |
|-----------------------|-------------------------|



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 | | | | | | | |
| 386 | 1 603 | 30 | 19,1 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 29 | 1,13 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | Calcium 1 020 - | | | | |

| | | |
|---|-----------------------|--|
| Rapport P/L | 0,97 | Critère GEMRCN |
| % de matières premières animales | 98 | Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion |
| Cible principale | Adolescents / Adultes | Fréquence sur 20 repas |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | 20 | 8/20 min |

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

| | |
|---------------------------|--|
| Critères bactériologiques | Moisissures : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g |
| | Levures : m = 10 000 ufc/g ; M = 50 000 ufc/g |
| | Listeria : M = 100 ufc/g |
| | Salmonelle : m = abs/25g |
| | Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g |
| | E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g |

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN |
|------------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------------|---------------|
| Sachet | | 1 | Pièce unit | | |
| Pièce unit | 0,02 | 1 | Pièce unit | 60 x 155 x 5 | 8710866037745 |
| kg | | 50 | Pièce unit | | |
| Colis | | 138 | Pièce unit | 390 x 151 x 118 | 8710866037745 |
| Couche | | 2 070 | Pièce unit | | |
| Palette | | 26 910 | Pièce unit | 1 200 x 800 x 1 700 | |

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