



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 15/07/2021



Munster fermier au lait cru
AOP 28% MG 220 g
L'Affineur du Chef

Référence : 58 591



Est



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait cru de vaches. Affiné par la famille Haxaire dans le pays Welche en Alsace. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
Dénomination réglementaire :	Munster fermier au lait cru AOP 28% MG 220 g L'Affineur du Chef
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +8° C
Etat	Cru , Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 12 de 0,22 kg.
Disponibilité	Toute France
Aide au lait scolaire	8S Autre from lt de vache SIQO
Code douanier	04069092
Estampille sanitaire	FR 68.175.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France



PassionFroid
groupe pomona

Munster fermier au lait cru AOP 28% MG 220 g L'Affineur du Chef

Référence : 58 591

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Est est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

- Atouts**
- L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.
 - Production fermière afin d'obtenir un fromage traditionnel riche en goût
 - Produit authentique au lait cru qui satisfera vos convives

Composition

Liste des ingrédients LAIT cru de vache - sel - FERMENTS (dont LAIT) - présure

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi, défaire de l'emballage avant utilisation.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer rapidement 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							
339	1 407	28	19	0,8	0,8	0,01	21	2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 350 -				

Rapport P/L	0,75	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage : 100 à 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30	4/20 min



PassionFroid
groupe pomona

**Munster fermier au lait cru AOP 28% MG 220 g
L'Affineur du Chef**

Référence : 58 591

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Extrait sec > 44%, Gras/Sec > 45%

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes Absence dans 25g
Salmonella Absence dans 25g
Entérotoxines staphylococciques Absence dans 25g - Recherche si Staph > 100 000 /g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,22	1	Pièce unit		3304420000419
kg		4,545	Pièce unit		
Colis		12	Pièce unit		
Palette		1 000	Pièce unit		

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