



Bleu pain 26% MG 1,9 kg env. PassionFroid

Référence : 60 279



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Bleu brique, fromage à pâte persillée
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0 À +8°C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	70 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 3,8 de 1 kg.
Code SNM	190006
Code douanier	04064090
Estampille sanitaire	FR 15.196.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé de vache, sel , enzymes coagulantes, ferments LACTIQUES (dont LAIT), penicillium.
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 jusqu'à la date limite 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							
315	1 306	26	19	1	0,5	0,5	19	1,8
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 510 -				

Rapport P/L	0,73	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	96	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

Caractéristiques chimiques Extrait sec: 49% mini
Gras sur sec: 52% mini

Critères bactériologiques Critères Pomona : Application des critères FCD en vigueur, catégorie 3.4
E.Coli: < 100 UFC/g
Staphylocoque coagulase +: < 100 UFC/g
Entérotoxine: Recherche si staph >100 000 UFC/g
Listeria monocytogenes: Absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		3061432109348
Pièce unit	1,9	1,9	kg	24 x 9 x 9	
Colis	3,8	3,8	kg	280 x 197 x 109	
Couche	53,2	53,2	kg		
Palette	478,8	478,8	kg		

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