



## Fromage frais demi-sel 22% MG 25 g Paysan Breton

Référence : 163 500



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Lait origine France. Plaque de 24 portions.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage frais demi sel
<b>Type de produit</b>	Frais - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	+2 À +6 °C
<b>Etat</b>	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
<b>Durée de vie</b>	42 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Barquette par Colis : 4 de 0,6 kg.
<b>Code douanier</b>	04069093
<b>Stampille sanitaire</b>	FR 22.049.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Atouts

- Atouts** • Ce fromage frais au goût délicatement salé séduira vos convives

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	LAIT écrémé, babeurre (LAIT), CREME, sel, poudre de babeurre (LAIT), protéines laitières (LAIT), ferments lactiques (LAIT)
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Lait , Traces de fruit à coque



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Fromage frais demi-sel 22% MG 25 g Paysan Breton

Référence : 163 500

## 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							
236	976	22	16	3	3	0,5	6,3	1,4
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 70 -				

Rapport P/L	0,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	98	Fromage < 100 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques chimiques** Extrait sec : 33 +/- 2  
Matière grasse dans le produit fini ; 22 +/- 2  
Sel : 1,4 +/- 2  
pH : 4,6 +/- 0,3

**Critères bactériologiques** Coliformes 30° : m = 10 ufc/g  
Listeria : m = abs/25g  
Salmonelle : m = abs/25g  
Staphylocoques : m = 10 ufc/g  
Levures : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g  
Moisissures : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Fromage frais demi-sel 22% MG 25 g Paysan Breton

Référence : 163 500

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Barquette		
Barquette	0,6	1	Barquette	3 390 x 1 640 x 275	3412290078329
kg		1,667	Barquette		
Colis	2,4	4	Barquette	342 x 176 x 124	13412290178323
Couche		56	Barquette		
Palette	436,8	728	Barquette	1 200 x 800 x 1 762	

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