



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 31/05/2021



Gaperon au lait cru 28 % MG 300 g L'Affineur du Chef

Référence : 197 031



Auvergne-Rhône-
Alpes

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Fromage au lait cru de vache contenant de l'ail et du poivre. Emballage sous papier crémier. Fabriqué par la société laitière de Vichy en Auvergne. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte molle croûte fleurie
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +8° C
Etat	Cru , Prêt à l'emploi
Durée de vie	45 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 12 de 0,3 kg.
Disponibilité	Toute France
Code douanier	04069099
Stampille sanitaire	FR 03.094.002 CE - FR 42.248.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France



Atouts

Ce produit 100% Ma Région Auvergne-Rhône-Alpes 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.
 - Ce petit dôme blanc d'Auvergne renferme une pâte souple aromatisée au poivre et à l'ail pour toujours plus de gourmandise.

Composition

Liste des ingrédients LAIT cru de vache (origine : France), CREME (3%) , ferments lactiques et d'affinage (dont LAIT), ail (1%), sel, poivre (0,2%), calcium, présure

Absence de composants spécifiques Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , 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							
332	1 376	28	20	1	1	0,01	19	1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,68	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	30	Non soumis à fréquence



PassionFroid
groupe pomona

Gaperon au lait cru 28 % MG 300 g L'Affineur du Chef

Référence : 197 031

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonelle : m = abs/25 ufc/g
Listeria : m = abs/25 ufc/g"

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,3	1	Pièce unit		3760014991127
kg	1	3,333	Pièce unit		
Colis	3,6	12	Pièce unit	220 x 220 x 80	3760014991127
Couche	36	120	Pièce unit		
Palette	36	120	Pièce unit	1 200 x 800 x 870	

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