



Raclette au lait cru 30% MG 1,5 kg env. L'Affineur du Chef

Référence : 230 274



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait de vache. Fabriqué et affiné par la fromagerie du Livradois dans les massifs du Livradois-Forez. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
Dénomination réglementaire :	Raclette 1/4 Lait Cru pâte pressée non cuite
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+2° À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	90 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	04069099
Estampille sanitaire	FR 63.113.081 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT cru de vache, sel, FERMENTS LACTIQUES et d'affinage, chlorure de calcium, coagulant, conservateur de croûte : E235
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							
375	1 555	30	21	2,2	0,5	0,01	24	2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 600 -				

Rapport P/L	0,8	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	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

Critères bactériologiques Listeria Monocytogenes : m = Abs/25g
Salmonella : m = Abs/25g
Enterotoxines staphylococciques : m = Abs/25g
E.coli : m = <10 000/g ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Pièce unit		1,5	kg		3376961554652
Colis		6	kg	365 x 363 x 88	93376961554655
Couche	60	60	kg		
Palette		600	kg		

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