



Duo royal saveur truffe et brisures de truffes de la Saint Jean 24% MG 950 g

Marque : RENARD GILLARD

Référence : 244 368

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait origine France. Truffe 3%. Carton de 2 pièces soit 1,9 kg.
Dénomination réglementaire :	Fromage à base de Brie de Meaux au lait cru et de fromage double crème au lait pasteurisé, saveur truffe et aux brisures de truffes de la Saint-Jean (3%)
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+2° À +6° C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	38 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 1,9 de 1 kg.
Code douanier	04069084
Stampille sanitaire	FR 55.051.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Brie de Meaux AOP au LAIT cru de vache (Origine : France) 77,5%*, garniture (fromage double crème au LAIT pasteurisé de vache 19,35%* (CREME pasteurisée (Origine : France), fromage au LAIT pasteurisé (Origine : France), eau, sel, épaississant : gomme xanthane), brisures de truffes 3%* (brisures de truffes de la Saint Jean (Tuber aestivum), jus de truffes, sel), arôme truffe)
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 s'utilise froid comme chaud

Liaison différée Oui , Utiliser jusqu'à la DLC

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							
298	1 237	24	16	1,5	0,5	0,01	19	1,7
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 360 -				

Rapport P/L	0,79	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	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

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Extrait sec : > ou égale à 46
Gras / sec : > ou égale à 50

Critères bactériologiques Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g
Staphylocoques coagulase positive : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g
E. coli : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Duo royal saveur truffe et brisures de truffes de la Saint Jean 24% MG 950 g

Référence : 244 368

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,95	kg		3259780101118
kg	1	1	kg		3259780101118
Colis		1,9	kg		93259780101111
Couche	30,4	30,4	kg		
Palette		212,8	kg		83259780101114

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