

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage fondu au camembert (52%) enrobé d'une chapelure aux cornflakes frite (48%), produit IQF.

Saveur / Goût	Typique du Camembert	Tolérance(s)	/
Texture	Fondant à l'intérieur et croustillant à l'extérieur	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: Poids unitaire 25 g (+/- 5g)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C
 Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 3 jours maximum, sachet fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGEELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Ce produit peut être utilisé encore surgelé, aucune perte.
 Au four préchauffé à 210°C, cuisson pendant 12 min.
 Ne pas réchauffer au four à micro-ondes.

INGREDIENTS

Préparation fromagère 52 % (**camembert** 14,5 %, eau, amidons modifiés, **fromages** 6,2 %, **beurre**, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum**, sels de fonte : citrate de sodium et polyphosphate, gélifiant : carraghénanes), farine de **blé**, eau, maïs 4,7 %, germes de maïs 2,3 %, amidon de **blé** et de pomme de terre, sel, huile de colza, levure, poudre de blanc d'**œuf**, sucre, extrait de malt (**orge**), stabilisant : méthylcellulose, conservateur : sorbate de potassium, agent levants : diphosphate et carbonate de sodium. Huile de tournesol.

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs.
Contamination(s) croisée(s): Céliari.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 56 261 001 CE
 - **Origine du lait:** UE et non UE (Royaume uni)
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1301	Energie (kcal)	311
Matières grasses (g)	17	dont acides gras saturés (g)	6,9
Glucides (g)	30	dont sucres (g)	2,9
Fibres alimentaires (g)	1,8	Protéines (g)	8,7
Sel (g)	1,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore lactique	< 300 000 ufc/g	Coliformes totaux	< 1 0000 ufc/g
Staphylocoques coagulases +	< 100 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytognenes	< 100 ufc/g à DLC		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Housse plastique en polyéthylène coextrudé	Carton	/
EAN 13 ou 14	3596692930161	13596692930168	/
Poids net (Kg)	1 kg	5,00	400
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,36	454
Dimensions L x l x h (mm)	/	392 x 294 x 147	1200 x 800 x 1640
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	400	8	10	80