



Fromage blanc nature bio 3,6% MG 4 x 100g



Dénomination légale de vente Fromage blanc nature au lait demi-écrémé issu de l'agriculture biologique

Code article 50075978

Liste d'ingrédients LAIT* demi-écrémé pasteurisé, poudre de LAIT écrémé*, ferments lactiques (LAIT).
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Contient plus de 82% d'humidité.

Allergènes LAIT

Conditions de conservation A conserver à +6°C maximum
A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



Nutri-score : A

DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC ¹	COLIS	PALETTE
GENCOD		3456774759786	03456771649783	03456774179782
Poids net (kg)	0,100	0,400	4,800	653
Poids brut (kg)	0,104	0,416	5,082	717
Largeur (mm)	62	124	295	800
Longueur (mm)	72	144	398	1200
Hauteur (mm)	48	48	91	1702
Nombre de pièces	1	4	48	6528
Nombre d'UV			12	1632
Nombre de colis				136
Nombre de couches				17
Code douanier	04061020			

¹UVC : Unité de vente

Ne contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)
Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisant

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	KJ Kcal	Pour 100g	Par portion	% des AR / portion **
		329 78	329 78	
Matières grasses (g)		3,6	3,6	5
Dont acides gras (g)		2,4	2,4	12
Glucides (g)		4,4	4,4	2
Dont sucres (g)		4,4	4,4	5
Fibres alimentaires (g)		0,0	0,0	
Protéines (g)		7,1	7,1	14
Sel (g)		0,09	0,09	2
Calcium (mg)		211,0	211,0	26

* Portion : 100g

** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

Informations sanitaire
FR 72.329.001 CE

Critères microbiologiques selon FCD

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flore aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli
Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 2 et 5 jours	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Absence/25g			< 100 ufc/g

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 19-janv.-2023

SERVICE RELATION CONSOMMATEUR MAMIE NOVA 05.65.10.66.22
CS 60001 46130 BIARS SUR CERE France

www.androsfoodservice.fr