



# ANDRE COLLET

## Brie de Meaux André Collet 4/4 Affiné



	<b>Famille</b>	Fromage à pâte molle et à croûte fleurie
	<b>Origine du lait</b>	France (Aube, Marne, Haute-Marne, Meuse, Seine et Marne)
	<b>Ingrédients</b>	LAIT cru de vache, ferments lactiques, sel, chlorure de calcium, présure animale.
	<b>Adresse fabrication</b>	Société Fromagère de Raival 55260 RAIVAL
	<b>Agrément sanitaire</b>	FR-55.442.001-CE
	<b>Matière grasse</b>	22.8 % de matière grasse dans le produit fini
	<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</b>	<b>Energie :</b> 1199 kJ / 289 Kcal
		<b>Matières grasses :</b> 22.8 g
		<b>dont acides gras saturés :</b> 16.2 g
		<b>Glucides :</b> 0 g
		<b>Dont sucres :</b> 0 g
		<b>Protéines :</b> 20.9 g
		<b>Sel :</b> 1,7 g
	<b>Conservation</b>	Entre +4° et + 8°c
	<b>Allergènes</b>	LAIT
	<b>4/4 affiné</b>	
<b>Code Interne</b>	<b>31144</b>	
<b>Dénomination commerciale</b>	<b>BRIE DE MEAUX ANDRE COLLET 4/4 AFF*1</b>	
<b>EAN 13</b>	<b>3 228 020 311 440</b>	
<b>Dimensions du produit (en mm)</b>	<b>365x365x40 mm</b>	
<b>DUN14</b>	<b>93 228 028 970 703</b>	
<b>Colisage</b>	<b>1</b>	
<b>Poids brut</b>	<b>3,50 kg</b>	
<b>Dimensions du colis (en mm)</b>	<b>390 x 400 x 55</b>	
<b>Colis / couche</b>	<b>6</b>	
<b>Couche par palette</b>	<b>20</b>	
<b>Colis par palette</b>	<b>120</b>	
<b>DLUO</b>	<b>12 jours</b>	