

Création	15/06/2009
Mise à jour	13/02/2017
Version	10
Code article	10000024

DENOMINATION COMMERCIALE

FROMAGE BLANC NATURE AU LAIT DEMI-ECREME 4x100g MAMIE NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Fromage blanc nature au lait demi écrémé

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Fromage blanc



Ingrédients :

LAIT demi-écrémé pasteurisé, protéines de LAIT, ferments lactiques (LAIT).

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :

Lait

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle :

-

Origine géographique de l'ingrédient lait :

France

Allégations nutritionnelles :

Riche en protéines, source de calcium

Conditions de conservation :

A conserver entre 0°C et +6°C

A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100g	par portion*	% des AR** par portion
Energie (kJ)	300	300	4
(kcal)	72	72	
Matières grasses (g)	3,7	3,7	5
Dont acides gras saturés (g)	2,4	2,4	12
Glucides (g)	3,2	3,2	1
Dont sucres (g)	3,2	3,2	4
Fibres alimentaires (g)	0,0	0,0	
Protéines (g)	6,4	6,4	13
Sel (g)	0,10	0,10	2
Calcium (mg)	151	151	
	19 % AR**	19 % AR**	

* Portion : 100 g

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

GEMRCN	Catégorie Aide au Lait Scolaire
6 repas minimum /20	III

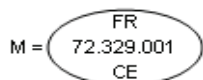
OGM / IONISATION

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

	PIECE	UV	COLIS	PALETTE
GENCOD		3 177630 00141 1	03 456771 60024 1	03 456771 70024 8
Poids net (kg)	0,100	0,400	4,8	653
Poids brut (kg)	0,104	0,417	5,1	718
Largeur (mm)	62	124	295	800
Longueur (mm)	71,5	144	398	1200
Hauteur (mm)	44	44	91	1702
Nombre de pièces	1	4	48	6528
Nombre d'UV			12	1632
Nombre de colis				136
Nombre de couches				17
Nombre colis / couche				8

Estampilles sanitaires**Code Douanier**

0406105090

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26°C+/-3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	<10 ufc/g
Enterobactéries	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absence/25g
Flore aérobie à 30°C	-
Bacillus céréus	-
Eschérichia Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	-

INFORMATIONS SOCIETE

Raison sociale et service consommateur : NOVA
 19 rue de la République
 CS 41089
 76153 Maromme cedex - France

COMMENTAIRE

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