

Fromages Convives

Produit

Dénomination légale	Fromage fondu
Ingrédients	LAIT écrémé reconstitué, fromages (LAIT, sel, ferments), eau, beurre (LAIT), lactosérum (LAIT), sel de fonte : E331, épaississants : E407, E1442, correcteur d'acidité : E330, vitamines : A, B2, B12
DLUO garantie entrepôt	90 jours
Conditions de conservation	Température de conservation de +4°C à +20°C. De préférence à remettre au froid après achat.
Code article	300684 01
EAN 13	3228022200018
DUN 14	13428202120106
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	

La Bonne Vache fromage fondu, boîte ronde, 16,6g x24



> Boîte de 24 portions de 16,6g

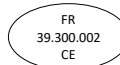
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 16,67g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1049 kJ 253 kcal	175kJ 42kcal	13%	2%
Matières grasses :	21 g	3,5g	30%	5%
dont acides gras saturés :	14 g	2,3g	70%	12%
Glucides :	8,5 g	1,4g	3,3%	1%
dont sucres :	7,0 g	1,2g	7,8%	1%
Protéines :	7,5 g	1,3g	15%	3%
Sel :	1,5 g	0,25g	25%	4%
Calcium :	240 mg	40mg	30%	

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Sous-colisage	Boîte de 24 portions		
Colisage			
Nombre d'unités par colis	24		
Dimensions (L x l x h en cm)	34	x 23	x 20,8
Poids net / brut (kg)	9,6	/	10,70
Palettisation			
Nombre de colis par couche	10		
Nombre de couches par palette	7		
Nombre de colis par palette	70		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x 80	x 160,6
Poids net / brut (kg)	672	/	769



SOCIETE FROMAGERE DE LONS

Certifications : ISO 14001, IFS, ISO 22000