

## CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte persillée.
- 48 % de MG sur Extrait Sec - 26 % sur Poids Total.
- Ingrédients: Lait de vache entier pasteurisé, ferments lactiques sélectionnés, sel marin, présure animale, moisissures (pénicillium).
- Catégorie Lait Scolaire : V
- **Appellation d'Origine Protégée**

*Fromage à pâte persillée, crémeuse, souple et onctueuse, le Gorgonzola MICHELANGE Ferme offre un goût particulièrement doux et subtil.*

## INFORMATIONS USINE / EXPORT

### USINE :

Désignation du produit **GORGONZOLA FERME MDD 1/8**

Marque commerciale **GRANCOEUR**

Origine **ITALIE**

HACCP : oui ISO : non

CNUF **48130**

N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

### EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 40 50 90 00**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G)

Energie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium
321 kcal – 1333 kj	19.47 g	26 g	0.73 g	469 mg

## INFORMATIONS SANITAIRES

Coliformes totaux 30°/g < 100 000 UFC  
 Listeria monocytogènes / 25 g Absence  
 Escherichia coli <1000 UFC  
 Salmonella / 25g .  
 Staphylococcus aureus/g <1000 UFC

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Allergènes : Lait et ses dérivés

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

**PRODUIT :** Code article **015019**

EAN 13 **3279754520035**

DLC **55 jours**

DUN 14 **93279754520038**

Conservation : Entre 3° et 5°C

Gencod variable **2365110**

### POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
<b>PRODUIT</b>	1.5 kg	1.54 kg	22.5	17.5	9
<b>COLIS</b>	6 kg	6.3 kg env.	38.5	38.5	11
<b>PALETTE</b>	360 kg	393 kg env.	120	80	125

### CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	6	10	60	240

## NOS CONSEILS :

*Utilisation à la coupe ou en cuisine (sur pizza, en base de sauce).*