



LE PETIT BETHMALE DE VACHE

DESIGNATION PRODUIT	LE PETIT BETHMALE DE VACHE (lait cru) pâte pressée non cuite
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	DIAMETRE 11 centimètres HAUTEUR 06 centimètres Poids : 0.700 KG
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES	Matière grasse / sec : 50 % - Matière grasse / produit fini : 28 %
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES/100 g	Lipides : 28 g Protides : 23.5 g Glucides : traces Valeur énergétique : 346 Kcal 1435 KJ
Énumération exhaustive de tous les ingrédients repris dans la composition du produit telle qu'exprimée sur le packaging et conforme à la réglementation en vigueur	Lait cru entier, ferments lactiques et d'affinage, présures, sel, lysozyme, chlorure de calcium
Liste récapitulative des allergènes avec précision des ingrédients concernés	Traces de lactose provenant du lait Protéine d'œuf provenant du lysozyme
POIDS BRUT COLIS	2.600 KG à 3.000 KG environ
CONDITIONNEMENT	Colis de 4 fromages
DIMENSIONS EMBALLAGE (CARTON)	<ul style="list-style-type: none">• Longueur 27 centimètres• Largeur 27 centimètres• Hauteur 10 centimètres• Volume 0.009 mètre cube• Poids 0.370 kg
PALETTISATION	<ul style="list-style-type: none">• 12 colis par couche• 10 couches maximums
DIMENSIONS PALETTE	80 x 120 centimètres
TEMPERATURE STOCKAGE	8 degrés maximums
D.L.U.O GARANTIE	60 jours
GENCOD	3 56332 0000 459
DUN 14	23 56332 0000 453

SARL FROMAGERIE DE LA CORE SAMORTEIN 09800 BETHMALE	Tél. : 05.61.04.05.55 Fax : 05.61.04.73.78 Email : sylvie.domenc@wanadoo.fr
--	---

**SARL FROMAGERIE DE LA CORE
SAMORTEIN
09800 BETHMALE**

Tél. : 05.61.04.05.55
Fax : 05.61.04.73.78
Email : sylvie.domenc@wanadoo.fr