

# Petit Chamois D'Or

25 g

28850001



## Produit

Un fromage doux et gourmand qui fait depuis toujours, le plaisir des petits et des grands !

**PLUS**  
PRODUIT

Une texture ferme et fondante au goût délicat de crème

Pack innovant

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

| Dénomination                            | Ingrédients  |
|---|--|
| Fromage à pâte molle au lait pasteurisé | LAIT* de vache pasteurisé, CREME* de LAIT, sel, ferments LACTIQUES et d'affinage, enzyme coagulante. |
| Conservation AVANT ouverture            | Conservation APRES ouverture   |
| A conserver au frais entre +2°C et +8°C | A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture                                       |

## Valeurs nutritionnelles moyennes

|                          | Pour 100g |     | Par portion |    | Informations complémentaires  |
|--------------------------|-----------|-----|-------------|----|---|
|                          |           |     |             |    |   |
| Energie : kJ / kcal      | 1130      | 270 | 283         | 68 | *Origine : France<br>Calcium : 400mg/100g (50% AQR**), soit 100mg/portion (12,5% AQR**)<br>**AQR = Apports Quotidiens de Référence d'un adulte - type (8400kj/2000kcal) |
| Matières grasses (g)     | 22,0      |     | 5,5         |    |   |
| dont acides gras saturés | 16,0      |     | 4,0         |    |   |
| Glucides (g)             | 0,1       |     | < 0,1       |    |   |
| dont sucres              | 0,1       |     | < 0,1       |    |   |
| Fibres alimentaires (g)  | 0,0       |     | 0,0         |    |   |
| Protéines (g)            | 17,0      |     | 4,3         |    |   |
| Sel (g)                  | 1,4       |     | 0,35        |    |   |

## Données logistiques

|                       | Portion           | Unité consommation (UC) | Unité livraison (UL) | Palette              |
|-----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| EAN                   |                   | 3161712885006           | 13161712885003       | 53161712885001       |
| Conditionnement       | Sachet individuel | Sachet individuel       | Colis de 60 portions |                      |
| Poids net             | 25 g              | 25 g                    | 1,5 kg               | 198 kg               |
| Poids brut            | 29 g              | 29 g                    | 1,932 kg             | 280,05 kg            |
| Dimensions LxIxh (mm) | 59 x 59 x 28 mm   | 59 x 59 x 28 mm         | 360 x 185 x 142 mm   | 1200 x 800 x 1707 mm |

| Palettisation | UL/couche | Couches/palette | UL/palette | UC/palette |
|---------------|-----------|-----------------|------------|------------|
|               | 12        | 11              | 132        | 7 920      |

Contrat date : 100 jours

## Données complémentaires

| Allergènes :  | O.G.M. :  |
|---|---|
| Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache | Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 |

| n° agrément vétérinaire | Pays de Fabrication | Code douanier | Certification Usine                              | Aide au lait scolaire |
|-------------------------|---------------------|---------------|--|-----------------------|
| FR 52 247 001 CE        | France              | 0406909290    | ISO 14001 / OHSAS 18001 / FSSC 22000 / ISO 50001 | Non concerné          |