

Syrtos® en dés seau 1 kg



Un goût doux, frais et consensuel pour vos salades

- Du fromage au lait de vache affiné en saumure découpé en dés prêts à l'emploi
- Une texture ferme qui ne s'effrite pas
- Chaque seau de 1 Kg contient environ 333 dés de 3 g chacun

Usages :



Salades

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait de vache pasteurisé, affiné en saumure

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Hochland, Allemagne

Conservation :

Tenir au froid entre +4°C et +8°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

Ingrédients :

lait, sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulante microbienne, correcteur d'acidité : acide lactique, texturant : chlorure de calcium.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine : Hochland (Allemagne), méthode HACCP ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2009)

Marque de salubrité : DE BY 13022 EG

OGM : La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1120 kJ- 269 kcal
Matière grasses	21 g
dont AGS	14 g
Glucides	1 g
dont sucres	1 g
Protéines	19 g
Sel*	3,8 g
Calcium	270 (34% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 1 kg	4 seaux de 1 kg	54 unités logistiques
Code EAN	3073780957267	03073780957274	083073780957270
Poids net	1.000 KG	4.000 KG	216.000 KG
Poids brut	1.060 KG	4.450 KG	240.296 KG
Dimensions (mm)	148x148x135	304x300x142	912x608x1305
D.G.C.***	70 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	6	54

*** Délai Garanti Client