

Cousteron® Pièce 320 g



Cousteron®, un fromage généreux avec une pâte tendre et fondante et un goût rustique et doux

Un fromage pièce calibré pour la découpe en 10, 12 ou 16 parts

Riche en calcium

Fabriqué dans la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe



Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Mayenne en France

Conservation :

Entre +4°C et +8°C

Ingrédients :

lait pasteurisé (origine : France), sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, conservateur : natamycine.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

Sablé-sur-Sarthe sous méthode HACCP, norme ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2004)

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE

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 25g 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 = 100, M = 1000

Valeurs nutritionnelles

Données logistiques

8 repas sur 20 ⁽¹⁾	Pour 100g
Valeur énergétique	1410 kJ- 340 kcal
Matière grasses	28 g
<i>dont AGS</i>	19 g
Glucides	traces
<i>dont sucres</i>	traces
Protéines	22 g
Sel*	1,8 g
Calcium	600 (75% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

(1) Pour une portion de 30g. Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 28%

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 pièce de 320 g	8 pièces de 320 g	182 unités logistiques
Code EAN	3073781069945	03073781074956	083073781074952
Poids net	0.320 KG	2.560 KG	465.920 KG
Poids brut	0.324 KG	2.763 KG	504.202 KG
Dimensions (mm)	103x103x50	446x246x63	1200x800x1645
D.G.C.***	28 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	26	7	182

*** Délai Garanti Client