

Leerdammer® 1/2 Meule 6,4kg



Le fromage irrésistible à la saveur fruitée et au petit goût de noisette

Une marque connue : 87 % de notoriété globale*

Naturellement riche en calcium

Un fromage calibré pour la découpe

Fabriqué en Hollande depuis toujours.

*Millward Brown, novembre 2013

Informations Produits

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Schoonrewoerd, Pays Bas

Conservation :

Entre +4°C et +8°C

Ingrédients :

lait, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, dans la croûte : conservateur : natamycine, colorant : rocou. Croûte non consommable.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine :

Schoonrewoerd, sous méthode HACCP, ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2004)

Marque de salubrité : NL Z 0106 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 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

	Pour 100g
Valeur énergétique	1477 kJ- 356 kcal
Matière grasses	27,5 g
<i>dont AGS</i>	18,5 g
Glucides	traces
<i>dont sucres</i>	traces
Protéines	27 g
Sel*	1,5 g
Calcium	830 (104% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matières grasses sur poids total : 27,5%

Données logistiques

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1/2 meule de 6,4 kg	1/2 meule de 6,4 kg	108 unités logistiques
Code EAN	8721800210025	098721800180376	088721800180379
Poids net	6.445 KG	6.445 KG	696.060 KG
Poids brut	6.455 KG	6.650 KG	718.200 KG
Dimensions (mm)	-	381x201x157	1200x800x1404
D.G.C.***	45 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	9	12	108

*** Délai Garanti Client