



SASU PATURAGES COMTOIS
 1 rue de la fromagerie - 70500 ABONCOURT GESINCOURT
 France Tél. +33 (0)3 84 68 70 41 - Fax +33 (0)3 84 68 75 45

FR
 70.002.001
 CE

PAVE VAL DE SAONE

PATE MOLLE A CROUTE FLEURIE

Forme	Pavé	
Poids	Variable	
Poids net	environ 1,2 KG	
Ingrédients	Lait pasteurisé (98.4%), Sel (1.4%), Enzyme coagulante (0.1%), Ferments lactiques et Ferments d'affinage(0.1%)	
Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris lactose et protéine de lait)	
Matière grasse	50% sur l'extrait sec 25% sur le produit fini	
Présentation	Papier	VAL DE SAONE PAVE
	Couronne	Non
	Etiquette	Oui
	Boite	Non
	Fond de boite	Non
Particularités	/	
Marquage	lot	
Conservation	Imprimée sur le papier / l'étiquette +2°C / +8°C	

DONNEES LOGISTIQUES			
	PIECE	COLIS	PALETTE
<i>Gencod</i>	03324040112439	93324040202676	93324040204342
<i>Poids net</i>	1,2 Kg	3,6 Kg	345,6 Kg
<i>Poids brut</i>	1,214 Kg	3,866 Kg	393 Kg
<i>Dimensions(mm)</i>	L: 280 - l: 125 - h: 45	436x285x65	800x1200
<i>Nb de pièces</i>		3 pièce(s) / colis	288 pièces / palette
<i>Nb de colis</i>			96 colis / palette
<i>Nb de colis / couche</i>			6 colis / couche
<i>Nb de couches</i>			16 couches

ANALYSE NUTRITIONNELLES	
Valeur moyenne	Pour 100g
VALEUR ENERGETIQUE	336 kcal 1392 kJ
GRAISSE <i>Acides gras saturés</i>	28 g 21,5 g
GLUCIDES <i>Sucres</i>	1,8 g 0,5 g
PROTEINES	19,8 g
SEL	1,4 g

STANDARD BACTERIOLOGIQUE	
Nos fabrications sont conformes au règlement (CE) 2073/2005 en ce qui concerne les critères microbiologiques applicables aux fromages à base de lait pasteurisé.	
Listeria monocytogenes	Absence / 25 gr
Salmonella	Absence / 25 gr
Escherichia coli	<100 UFC / gr
Staphylocoque coagulase +	<10 UFC / gr
Pour la conformité avec d'autres standards bactériologiques, nous consulter.	



NE PAS FILMER LES PALETTES

