



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 Poids Poids net | Pavé Variable environ 1,2 KG | | | | | | | | | | |
| Ingrédients Allergènes | Lait pasteurisé (98.4%), Sel (1.4%), Enzyme coagulante (0.1%), Ferments lactiques et Ferments d'affinage(0.1%) 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 | <table border="1"> <tr> <td>Papier</td> <td>VAL DE SAONE PAVE</td> </tr> <tr> <td>Couronne</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Etiquette</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Boite</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Fond de boite</td> <td>Non</td> </tr> </table> | Papier | VAL DE SAONE PAVE | Couronne | Non | Etiquette | Oui | Boite | Non | Fond de boite | Non |
| Papier | VAL DE SAONE PAVE | | | | | | | | | | |
| Couronne | Non | | | | | | | | | | |
| Etiquette | Oui | | | | | | | | | | |
| Boite | Non | | | | | | | | | | |
| Fond de boite | Non | | | | | | | | | | |
| Particularités | / | | | | | | | | | | |
| Marquage Conservation | lot 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

