

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Sauce aux fromages fondus

Savoir / Goût	Fromagère	Tolérance(s)	/
Texture	Crémeuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

#### CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 6 mois entre +2°C et +4°C  
Après ouverture, conserver entre +2°C et +4°C et consommer dans les 3 jours.

AMBIANT

#### CONSEILS D'UTILISATION

Réchauffer au bain-marie ou au four vapeur, à une température impérativement &lt;= 100°C pendant 10 minutes. Puis maintien au bain marie pendant maximum 4 h. Utilisation de la poche en une seule fois ou remise au frais possible pour le service suivant, ne pas maintenir au chaud après service.

#### INGREDIENTS

 Eau, **fromages** fondus 31.6% (dont 21,9% de **Cheddar**)\*, **crème**, amidon modifié, sel, épaississant : gomme de xanthane, colorants : caroténoïdes et extrait de paprika.

\*soit 6,9% de cheddar dans le produit fini

**Allergène(s):** Lait.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.


#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Code emballeur: EMB35041A
- Traitement du lait: Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
- Label(s) qualité: Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	656	Energie (kcal)	158
Matières grasses (g)	13,7	dont acides gras saturés (g)	8,4
Glucides (g)	3,9	dont sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	4,8
Sel (g)	1,8		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile à 30°C	< 10 000 ufc/g	Entérobactéries à 30°C	< 1 000 ufc/g
E. coli bêta glucuronidase +	< 10 ufc/g	Levures et moisissures	< 500 ufc/g
Listéria monocytogenes	< 10 ufc/g	Salmonelle	Absence dans 25g

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 poches de 500 gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Poche plastique en polyéthylène / polyamide	Carton	/
EAN 13 ou 14	3760124507478	13760124507475	/
Poids net (Kg)	500 g (+/- 30 g)	4,00	720
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	520 g	4,64	855
Dimensions L x l x h (mm)	245 x 175 (+/- 5)	252 x 225 x 105	1200 x 800 x 1400
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1440	15	12	180

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.