



Date de mise à jour 17/06/2016  
Version 1  
Code article 48927



## Maroilles Abbatial

### CARACTERISTIQUES PRODUIT

#### Dénomination

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé

#### Ingrédients

LAIT, sel, ferments lactiques (LAIT), ferments d'affinage, présure, chlorure de calcium,

#### Allergènes

Lait,

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

#### N° agrément sanitaire

FR 02.495.001 CE

#### Conservation

+6°C maximum

#### Fabriqué par

Lesire Et Roger  
France, Mondrepuis (02500)

#### Code douanier

040690920

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES\*

| Critère               | Limite (ufc/g) |
|-----------------------|----------------|
| Listeria mono         | abs / 25g      |
| Salmonelle            | abs / 25g      |
| Staphylococcus aureus | <100           |
| E.coli                | <100           |

\*Analyses réalisées par un Laboratoire certifié COFRAC

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|                              | Pour 100g |
|------------------------------|-----------|
| Energie (kJ/ kcal)           | 1356/327  |
| Matières grasses (g)         | 29        |
| Dont acides gras saturés (g) | 18        |
| Glucides (g)                 | 0,5       |
| Dont sucres (g)              | 0,5       |
| Protéines (g)                | 21        |
| Sel (g)                      | 2         |

### AUTRES CARACTERISTIQUES

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| MG total (%)           | 29                     |
| MG sur extrait sec (%) | 52                     |
| Matière sèche (%)      | 51                     |
| pH                     |                        |
| Couleur de la croûte   | rouge orangée          |
| Couleur de la pâte     | crème                  |
| Aspect                 | carré                  |
| Odeur                  | relevé caractéristique |
| Goût                   | relevé caractéristique |
| Texture                | couple et onctueuse    |

### DONNEES LOGISTIQUES

|                   | Pièce         | Colis          | Palette |
|-------------------|---------------|----------------|---------|
| Type emballage    | papier        | carton         |         |
| Format            | 1 x 750g      | 3 x 750g       |         |
| Gencode           | 3276314041429 | 73276314041428 |         |
| Poids net (kg)    | 0,750         | 2,250          |         |
| Poids brut (kg)   | 0,756         | 2,350          |         |
| Largeur (mm)      | 125           | 405            |         |
| Longueur (mm)     | 125           | 142            |         |
| Hauteur (mm)      | 50            | 60             |         |
| Couches / palette |               |                | 10      |
| Colis / couche    |               |                | 12      |
| Colis / palette   |               |                | 120     |

### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

#### Ce produit contient:

| Lait et produits laitiers (dont lactose)       | x   |
|--|-----|
| Œuf et dérivés de l'œuf                        | 0   |
| Soja et dérivés du Soja                        | 0   |
| Céréales contenant du gluten                   | 0   |
| Poissons et produits à base de poissons        | 0   |
| Sulfites (E220 -> E227)                        | 0   |
| Fruits à coque dont noix, noisettes et dérivés | 0   |
| Graines de sésame et produits à base de sésame | 0   |
| Arachide et produits à base d'arachide         | 0   |
| Crustacés et produits à base de crustacés      | 0   |
| Céleri et produits à base de céleri            | 0   |
| Moutarde et produits à base de moutarde        | 0   |
| Lupin et produits à base de lupin              | 0   |
| Mollusques et produits à base de mollusque     | 0   |
| Maïs et dérivés du Maïs                        | 0   |
| Charbon  | 0   |
| Glutamine (E 620 -> E 625)                     | 0   |
| Benzoates (E210 -> E 213)                      | 0   |
| Dioxyde de soufre <10ppm                       | 0   |
| Colorant ajouté                                | 0   |
| Saveur artificielle                            | 0   |
| Conservateurs                                  | 0   |
| Convient aux végétariens                       | non |