

**PRODUIT**
**IRISH MATURE COLOURED CHEDDAR 2,5KG X4**


Denomination légale: Fromage irlandais à pâte dure, gras, à base de lait pasteurisé, avec colorants: annatto et bêta-carotène.

Description produit: Cheddar rouge Irlandais, bloc.

Caractéristiques organoleptiques:

**CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**

Pays d'origine:	IRLANDE	Code article:	GLENCH216
Origine du lait:	IRLANDE	Nomenclature Douanière:	04069021
Traitement du lait:	PASTEURISE	N° agrément	IE 1099 EC
Type de lait:	VACHE	Unité de facturation	Kilo
Affinage minimum:	300j	Poids fixe	Non

**DATE LIMITE DE CONSOMMATION ET CONDITION DE STOCKAGE**

DLUO garantie client :	90 jours	Conditions de stockage	Entre 1 et 5°C
------------------------	----------	------------------------	----------------

**INGREDIENTS**

Ingrédients	%	Origine
Lait de vache pasteurisé	98,04	Irlande
Sel	1,8	Royaume Uni
Ferments lactiques	0,02	Danemark
Enzyme	0,02	Danemark
Colorant: Rocou E160b (ii) et Betacarotène E160a	0,02	Pays bas

**VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g**

Energie	1725 KJ	Glucides	< 0,5 g
	416 kCal	Dont sucres	< 0,5 g
Matière grasse:	35 g	Protéines	25 g
Dont acides gras saturés	22 g	Fibres alimentaires	0,5g
		Sel	1,8g

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Germes	Seuil	Germes	Seuil
Listéria monocitogenes	Absence dans 25g	Enterrobactéries	<100 UFC/g
Salmonelles	Absence dans 25g	E.coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus coag +	< 10 UFC/g	Levures et moisissures	UFC/g

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Extrait sec	/	Gras/sec	45 % min
		Produit sous vide	

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	EAN	
Produit	2,5	2,5	285	95	95	2048300 + poids	
Colis	10	10,3	403	328	105	95391519491822	
Palette	780		1200	800			
	UVC/colis	4	Colis/couche		6	Couches/palette	13
	UVC/palette	312	Colis /palette		78		

**GARANTIES ET ALLERGENES**

Convient aux végétarien	oui	OGM	Non
Convient aux vegans	oui	Ionisation	Non
Convient aux coeliaques	/	AOP/IGP	/
Croute comestible	N/A		

Allergènes	Présence volontaire dans le produit	Possibilité de contamination croisée	Allergène présent sur le site de production
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales			
Crustacés et produits à base de crustacés			
Œufs et produits à base d'œufs			
Poissons et produits à base de poissons			
Arachides et produits à base d'arachides			
Soja et produits à base de soja			
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait)	x		x
Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix de cajour, noix de pécan,			
Céleri et produits à base de céleri			
Moutarde et produits à base de moutarde			
Graines de sésame et produits à base de sésame			
Anhydride sulfureux et sulfites			
Lupin et produits à base de lupin			
Mollusques et produits à base de mollusques			