

N° d'article: 7229

- **Produit:** Raclette MAZOT classic IPS en tranches - Gastro 1kg
- **Description:** Fromage à raclette à 45% min. MG/EST, fromage gras suisse, au lait pasteurisé, à pâte mi-dure, en tranches dans une barquette de 1kg, mûri 77 jours minimum en cave. Excellentes propriétés de fonte, saveur douce et agréable.

- **Label:** IPS, , , ,

- **Certification:** , , , ,

- **Présentation:**

Forme	Tranches		
Dimensions [cm]	19 x 18 x 5.5	Poids net	1kg
Aspect, couleur			
Odeur, goût	Goût franc, doux		
Consistance, texture	Pâte mi-dure, tendre, fondante / Texture onctueuse / Structure souple et homogène		
Fromage: extérieur, ouverture, pâte	Ouverture petite, peu chargée / Croûte lavée		

- **Emballages:**

<u>primaire (EI):</u>	Matériel d'emballage	Barquette film multi Peel
	Dimensions (L x l x h) [cm]	19 x 18 x 5.5
	Poids brut (produit + EI)	env. 1.23
	Méthode de fermeture	scellage à chaud, sous atmosphère protectrice

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| <u>secondaire (EII):</u> | Matériel d'emballage | Carton 3 fromages (12 pces) AS 601.01 |
| | Dimensions (L x l x h) [cm] | 35 x 35 x 23.5 |
| | Poids brut (produit + EI + EII) | env. 12.24 |
| | Méthode de fermeture | scotch |

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| <u>tertiaire (EIII):</u> | | |
|--------------------------|--|--|

- **Palettisation (Pa):**

Quantité par couche	6	Palettisation variable suivant commande
Nombre de couches par palette	5	
Nombre de cartons/caisses par palette	30	
Nombre d'unité de vente par palette	360	
Code EAN		
Dimensions (L x l x h) [cm]	120 x 80 x 117.5	
Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg]	381kg	

- **Commercialisation:**

Unité de commande:	Volume/poids (net)	barquette de 1kg	Code EAN	7610434014219
Unité de vente:	Volume/poids (net)	barquette de 1kg	Code EAN	7610434014219

- **Microbiologie:** Produit conforme à l'Ordonnance sur l'hygiène (Ohyg).

- **Composition:** Fromage à raclette

- **Valeurs nutritives:**

Énergie	1483	kJ/100g	Glucides	<0.1	g/100g
	357	kcal/100g		Dont sucre	<0.1
Matières grasses dont AGS	28.5	g/100g	Protéines	25.2	g/100g
	17.1	g/100g	Sel	1.50	g/100g

- **Allergènes:**

	contenu:			contenu:	
	oui	non		oui	non
Céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque (noix, noisettes, amandes et pistaches)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait (y.c. lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg ou /l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

- **Conservation:** Conserver à 6°C maximum.

- **Datage, délai de vente et/ou de consommation:** A consommer jusqu'au: J d'emb. + 60 jours
A consommer de préférence avant le:

- **Remarques:**

Ce produit est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires, ainsi qu'au système assurance qualité de Cremo qui en assure l'origine et la traçabilité. Il ne contient ni ingrédient, ni additif, ni auxiliaire technologique génétiquement modifié ou ayant subi un traitement ionisant. Il n'a pas subi de modification génétique, ni de traitement ionisant.

Document sujet à modification. Diffusion non contrôlée.

Version du 28.09.2023 , Imprimé le 28.10.2024

Cremo SA
Case Postale
1701 Fribourg

Tél: +41 (0)26 407 21 11
Fax: +41 (0)26 407 29 69

www.cremo.ch
e-mail: info@cremo.ch