

N° d'article: 7302

- **Produit:** Raclette MAZOT classic IPS - 1/2 meule ronde préemballée de 3kg env.
- **Description:** Fromage à raclette à 45% min. MG/EST, fromage gras suisse, au lait pasteurisé, à pâte mi-dure, en demi-meule ronde d'environ 3kg, mûri 77 jours minimum en cave. Excellentes propriétés de fonte, saveur douce et agréable. Emballée sous film plastique.

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

- **Certification:** , , , ,

- **Présentation:**

<b>Forme</b>	demi-meule ronde		
<b>Dimensions [cm]</b>	31 x 15.9 x 6.7	<b>Poids net</b>	env. 3kg
<b>Aspect, couleur</b>			
<b>Odeur, goût</b>	Goût franc, doux		
<b>Consistance, texture</b>	Pâte mi-dure, tendre, fondante / Texture onctueuse / Structure souple et homogène		
<b>Fromage: extérieur, ouverture, pâte</b>	Ouverture petite, peu chargée / Couleur extérieure: brun/orange, couleur intérieure: jaune moyen		

- **Emballages:**

<u>primaire (EI):</u>	Matériel d'emballage	étiquette + BDF s590, 28my AS 406.15
	Dimensions (L x l x h) [cm]	31 x 15.9 x 6.7
	Poids brut (produit + EI)	env. 3kg
	Méthode de fermeture	scellage à chaud + atmosphère protectrice CO2

- |                          |                                 |  |
|--------------------------|---------------------------------|--|
| <u>secondaire (EII):</u> | Matériel d'emballage            | carton (pour 6 demi-meules) 3 fromages AS 601.01 |
|                          | Dimensions (L x l x h) [cm]     | 35 x 35 x 23.5                                   |
|                          | Poids brut (produit + EI + EII) | 18.3kg   |
|                          | Méthode de fermeture            | scotch   |

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

- **Palettisation (Pa):**

Quantité par couche	6	ou si 2 fromages AS601.09 (4pcs) : 6
Nombre de couches par palette	5	5
Nombre de cartons/caisses par palette	30	30
Nombre d'unité de vente par palette	180	120
Code EAN		
Dimensions (L x l x h) [cm]	120 x 80 x 117.5 ou 120 x 80 x 75	
Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg]	561 ou 381kg	

- **Commercialisation:**

Unité de commande:	Volume/poids (net)	1/2 meule de 3kg env.	Code EAN	7610434010686
Unité de vente:	Volume/poids (net)	kilo	Code EAN	2x29552

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

- **Composition:** Fromage à raclette

- **Valeurs nutritives:**

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

- **Date, 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