

N° d'article: 7457

- **Produit:** Le Chef Cuisine râpé - sachet de 1kg - carton de 10 x 1kg
- **Description:** Fromage râpé suisse gras à pâte mi-dure au lait pasteurisé, affiné sous film pendant au moins 11 semaines, spécialement destiné au secteur gastro, en sachet de 1kg sous atmosphère protectrice.

- **Label:** , , , ,
- **Certification:** , , , ,

● **Présentation:**

Forme	sachet rectangulaire		
Dimensions [cm]	36 x 20	Poids net	1kg
Aspect, couleur	Fromage râpé de couleur ivoire.		
Odeur, goût	Goût doux, légèrement salé.		
Consistance, texture	Pâte mi-dure.		
Fromage: extérieur, ouverture, pâte	Râpüre 4mm. Petites ouvertures. Pâte tendre, fondante, fine.		

● **Emballages:**

<u>primaire (EI):</u>	Matériel d'emballage	Film imprimé Econyl Ng/Puv 72
	Dimensions (L x l x h) [cm]	36 x 20
	Poids brut (produit + EI)	1.020 kg
	Méthode de fermeture	conservé sous atmosphère protectrice (CO2/N)
<u>secondaire (EII):</u>	Matériel d'emballage	carton
	Dimensions (L x l x h) [cm]	35.5 x 35.5 x 23.50
	Poids brut (produit + EI + EII)	12.4 kg
	Méthode de fermeture	scotch
<u>tertiaire (EIII):</u>		

● **Palettisation (Pa):**

Quantité par couche	6
Nombre de couches par palette	5
Nombre de cartons/caisses par palette	30
Nombre d'unité de vente par palette	300
Code EAN	
Dimensions (L x l x h) [cm]	120 x 80 x 134
Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg]	Env. 393

● **Commercialisation:**

Unité de commande:	Volume/poids (net)	10 x 1kg	Code EAN	76 10434 97475 9
Unité de vente:	Volume/poids (net)	Sachet de 1kg	Code EAN	76 10434 57457 7

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

- **Composition:** Fromage

● **Valeurs nutritives:**

Énergie	1343	kJ/100g	Glucides	<0.1	g/100g
	323	kcal/100g		Dont sucre	<0.1
Matières grasses dont AGS	25.0	g/100g	Protéines	24.6	g/100g
	15.0	g/100g	Sel	1.30	g/100g

● **Allergènes:**

	contenu: oui non			contenu: 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: Jour d'ensachage + 60 jours
A consommer de préférence avant le:

- **Remarques:** Matière sèche: 54.1%

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.