



FICHE TECHNIQUE

La fondue la plus qualitative du marché avec sa recette au Comté JURAFLORE (la référence haut de gamme du marché du Comté). Un produit pratique et prêt à l'emploi. Un emballage 100% recyclable en carton PE. Un produit qui séduira les nombreux consommateurs sensibles à la qualité du Comté (1er fromage AOP français)

FOURNISSEUR

Nom du fournisseur	FROMAGERIES ARNAUD
Adresse	Avenue de la gare – B.P.60 066 – 39 801 POLIGNY Cedex
N° d'agrément sanitaire	FR 39 434 001 CE

SPECIFICATIONS

Composition	Extrait sec : 42.2 % minimum	Caractéristiques organoleptiques	Aspect	Onctueux-crèmeux
	Matière grasse / Extrait sec : 49.8 % minimum		Odeur	Lactique avec des notes de vin du Jura
	Taux de sel (valeur minimale) : 0.35 g NaCl / 100 g de fromage		Couleur	Ivoire
			Goût	Notes végétales agrémentées de notes épicées et torréfiées

COMPOSITION

Ingrédients : Fromage 55% (Comtés d'âge différents), eau, Savagnin et Chardonnay du Jura (11.5%), amidon de maïs, sel.

Allergènes : LAIT

Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Caractéristiques physiques	Poids net	400 g	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Valeurs énergétiques	264 kcal 1 095kJ
	Température optimale de stockage	4 à 8°C		Matières grasses	21 g
	Température de livraison	4 à 8°C		Dont AG Saturés	14 g
	DLC	90 jours		Glucides	2 g
	DLC entrepôts	60 jours		Dont Sucres	< 0.5 g
				Protéines	16 g
		Sel	0.9 g		
		Calcium	470 mg soit 52% des AQR*		

*AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères microbiologiques suivant la réglementation en vigueur	Staphylocoque à coagulase + sur lait emprésuré	< 100 000 germes / g
	Listeria	Absence dans 25 g
	Salmonelles	Absence dans 25 g

PALETTISATION

	Nb UVC / colis	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb UVC /palette
Palette	6	14	10	840
Dimensions (cm)	12.8X9.5	29.4X20.1X13.5	120x80x13.5	120x80x135
Poids brut (kg)	0.423	2.673	37.422	396.22