

FICHE PRODUIT

Fiche client

Edition du 06/01/2016

Description	1/2 ROULE RIANS AFH									
	Code produit 2629					EAN13 3184670026298				
	DLC sur entrepôt 25 Jours									
	Version 32					Mise à jour du 02/06/2015				
NOTE CON	Poids net (kg)		0,880			Largeur UC (mm)		193		
	Poids brut (kg)		1,000			Profondeur UC (mm)		135		
	Poids variable		O (O oui / N non)			Hauteur UC (mm)		95		
DIVERS	Marque ciale		RIANS							
	Code IFLS		09339			Code emballer		88.321		
	Code dounanier		04061050			Agrément		FR 88.321.001CE		

LOGISTIQUE

Code VL	Nature PCB PCB	DUN14	Libellé colis	Prof UL (mm)	Haut. UL (mm)	Long. UL (mm)	Poids brut en Kgs	Nbre caisses / couche	Nbre caisses / palette	Nbre couches / UE
02	CARTON PCB : 1	0013184670026295	1/2 ROULE AIL ET FINES HERBES	210	110	145	1,105	1	1	1
03	PALETTE PCB : 1	0023184670026292	1/2 ROULE AIL ET FINES HERBES	1 200	1 140	800	318,350	30	270	9

INFOS COMPLEMENTAIRES

Espèce animale : lait de vache

INGREDIENTS

Lait entier de vache pasteurisé
 Crème fraîche pasteurisée
 Sel
 amidon naturel
 Ail
 fines herbes
 acide sorbique
 acide citrique
 Ferments lactiques
 Arôme d'Ail
 Extrait Naturel de Romarin

PHYSICO-CHIMIE

Sodium	460,00	Mg / 0100 g de Produit
Gras sur Sec	65,00	%
Extrait Sec	40,75	%
Acides gras mono-insaturé	29,50	G / 0100 g de Lipides
Matière Grasse	28,00	%
Acides gras saturés	19,00	G / 0100 g de Lipides
Acides gras poly-insaturés	2,90	G / 0100 g de Lipides
Chlorure de sodium	1,20	%

Fibres	0,50 %
--------	--------

MICROBIOLOGIE	Critère fixé par arrêté	Seuil limite acceptable	Prise d'essai	3m / M
Listeria monocytogenes	0	0	25 Gr	0
Salmonelles	0	0	25 Gr	0
Staphylocoques aureus	20	20	10 Gr	0
Escherichia coli	10	10	10 Gr	0
Entérobactéries	100	100	10 Gr	0

ORGANOLEPTIQUE	
FORME	Bûche avec spire régulière roulés entier et demi
FORME	Rondelle avec spire pour les tranches
TEXTURE	Lisse et fondante
COULEUR - ASPECT	Blanc ivoire avec saupoudrage d'herbes en surface et spire
COULEUR - ASPECT	à l'intérieur
GOUT - SAVEUR	Ail et fines herbes

NUTRITIONNEL		
Valeur Energétique (KJ)	1 245,00	KJ / 0100 g de Produit
Valeur Energétique (Kcal)	301,00	KCal / 0100 g de Produit
Lipides	28,00	Pourcentage
Glucides	5,00	Pourcentage
Calcium	101,00	mg / 0100 g de Produit
Protides	7,30	Pourcentage

PRESENTATION
Produit déposé sur un socle, présenté dans une coque transparente, recouvert d'un opercule transparent.
Conditionné sous atmosphère protectrice

PREPARATION
En apéritif : garnir des feuilles d endives, des morceaux de betteraves rouge, de concombre et des cubes de roulés
A tartiner sur des tranches de pains grillés
A étaler sur des tranches de jambon, puis rouler l'ensemble après mise au froid couper en rondelles

MISE EN RAYON
à conserver entre +0°C et +6°C

DONNEES SECURITE	
Organisme Genetiquement Modifie	N
Cereales contenant du gluten	N
Crustaces, prdts a base de crustace	N
Poissons et prdts a base de poisson	N
Arachides et prdts a base d'arachid	N
Soja et prdts a base de soja	N
Fruits a coques	N
Celeri et produits a base de celeri	N

Moutarde, prdts a base de moutarde	N
Graines de sesame et prdts a base	N
Anhydride sulfureux et sulfites	N
Lupin, pdrts a base de lupin	N
Mollusques, prdts a base mollusque	N
Lait et produits a base de lait	O
Oeufs et produits a base d'oeuf	N