

FROMI Artikel 702004
St Nectaire Laitier 600g 0.600 kg x 6

Halbfester Schnittkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Halbfester Schnittkäse. Nach kurzer Lagerung entwickeln sich graue, braune, schwarze, blaue, grüne, rote, gelbe Schimmelflecken. Mit viereckigem grünem Casein-Markenzeichen.

Produktart:	Halbfester Schnittkäse	Reifezeit	21 Tage
Land/Herkunftsort	FRANKREICH Cantal	Art der Rinde:	Natur
Etikett	g,U,	zum Verzeehr geeignet	Ja
GVO	Nein		
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
garantiertes MHD ab Versand	41 Tage	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/6°C		

Verpackungs- und Logistikdaten**Angaben zum Produkt**

Nettogewicht Stück	0.600 kg	Gewichtsart	Fest
Einheit / Karton	6	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 50mm x 130mm
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) protection papier /paper protect./protección (0.005	EAN Nummer(ADMINISTRAT	3362670141061
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.006 kg	Produktverpackung	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) protection papier /paper protect./protección (0.005 kg)

Etikett**Angaben zur Verpackung**

Nettogewicht Karton	3.600 kg	EAN Nummer(EAN128 (DUN14))	13292797020048
Bruttogewicht Karton	3.766 kg		
Kartonabmessung LxBxHxD	676mm x 231mm x 65mm		
Kartonvolumen	10150.140 cm3	Gesamtnettogewicht der Umverpackung	0.166 kg
Material der Umverpackung	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.165 kg) divers - other - diversos; (0.001 kg)		

Logistik

Kartons / Palette	90	Palettenhöhe	131 cm
Lagen / Palette	18	Nettogewicht Palette	324.000 kg
Kartons / Lage	5	Bruttogewicht Palette	362.180 kg

Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.18 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.8 %	FRANKREICH	ZUTAT
MILCHsäurebakterien	1 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/Verpacker

Name: Société fromagère de Condat **Adresse:** Route de Clermont
15190
CONDAT
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 15 054 001 CE

Qualitätszertifikate:

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069079 **US Zollnummer:** 0406.90.9700
Kanadische Zollnummer: 0406.90.9890 **Japanisch Zollnummer:**

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	44.30 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	62.39 %	Trockenauszug	55.70 %
Fett absolut	29.00 g	mindestens Fett i. Tr.	51.90 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	82.89 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	353 Kcal	Brennwert kj	1464 Kj	Eiweiß	23 g
Gesamtfett	29.00 g	gesättigte Fettsäuren	20.6 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	0 g	Zucker	0 g	Kalzium	
Salz	1.4 g	Natrium	551 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
absence in 25g		m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value	m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value	absence in 25g		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.
Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.
Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Weichkäse mit Naturrinde. Mit weißem Burgunder-Wein (Chablis) verfeinert. In frischem Zustand ist der Teig fein und mild. Mit Entwicklung des Reifeprozesses wird er sahnig und kräftiger im Geschmack.

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	14 Tage
Land/Herkunftsort	FRANKREICH Haute-Marne	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzeehr geeignet
Etikett			
GVO	Nein		
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
garantiertes MHD ab Versand	38 Tage	Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/7°C		

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Einheit / Karton	6	Artikelabmessungen LxBxHxD	90mm x 90mm x 40mm x 0mm
		EAN Nummer(EAN13)	3336660012549
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.001 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.019 kg) papier parraffiné/greaseproof	Produktverpackung	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.001 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.019 kg) papier parraffiné/greaseproof
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.022 kg		

Etikett Deutsch, Französisch, Italien

Angaben zur Verpackung

Nettogewicht Karton	1.200 kg	EAN Nummer(EAN128 (DUN14))	13336669112544
Bruttogewicht Karton	1.428 kg		
Kartonabmessung LxBxHxD	325mm x 210mm x 67mm		
Kartonvolumen	4572.750 cm3		
Material der Umverpackung	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.096 kg)	Gesamtnettogewicht der Umverpackung	0.096 kg

Logistik

Kartons / Palette	168	Palettenhöhe	107.8 cm
Lagen / Palette	14	Nettogewicht Palette	201.600 kg
Kartons / Lage	12	Bruttogewicht Palette	259.904 kg

Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
KuhMILCH	97.989 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.3 %	FRANKREICH;VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;DÄNEMARK	ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
Lab	0.1 %	FRANKREICH	VERARBEITUNGSHILFSSTOFF E
Chablis	0.001 %	FRANKREICH	ZUTAT
- SO ₂ <350mg/kg			ZUTAT
E509	0.01 %	EUROPA	VERARBEITUNGSHILFSSTOFF E

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/Verpacker

Name: Fromagerie Germain **Adresse:** ZAE Champ Miolin
VAUX SOUS AUBIGNY
52190
Le Montsaugéonnais
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 52 405 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: X
IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093 **US Zollnummer:** 0406.90.9900
Kanadische Zollnummer:0406.90.9890 **Japanisch Zollnummer:** 040690090

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	58.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	74.36 %	Trockenauszug	42.00 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	53.00 %	ph-Wert	4.7
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	266 Kcal	Brennwert kj	1103 Kj	Eiweiß	16 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	14 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	8 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.7 g	Transfettsäuren	<1 g	Cholesterin	90 mg
Kohlenhydrate	0.7 g	Zucker	0.3 g	Kalzium	94 mg
Salz	1.7 g	Natrium	669 mg	Ballaststoffe	0.01 g
Vitamin A	200 µg	Vitamin C		Eisen	<0.5 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)