

FROMI Artikel 702444

Brillat Savarin Affine TradEmo 0.500 kg x 3



Sélection Tradition Emotion. Handgeschöpfter Weichkäse in Doppelrahmstufe. Der Käse wird leicht gereift, mit einer schönen Schicht Penicillium geliefert. Sehr feiner, cremiger Geschmack. Jeder Brillat Savarin wird individuell in einer Schale geliefert.

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE COTE-D-OR	Reifezeit	9 Tage
Etikett	g.g.A.	Art der Rinde:	Ohne
GVO	Nein	zum Verzeehr geeignet	Ja
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
garantiertes MHD ab Versand	33 Tage	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/7°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.500 kg
Einheit / Karton	3

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit non défini/non-specified /no definido; (0.015 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.015 kg

Etikett Deutsch, USA

Angaben zur Verpackung

Nettogewicht Karton	1.500 kg
Bruttogewicht Karton	1.760 kg
Kartonabmessung LxBxHxD	495mm x 168mm x 72mm x 0mm
Kartonvolumen	5987.520 cm3
Material der Umverpackung	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.200 kg) polyst/plastique (0.015 kg)

Logistik

Kartons / Palette	120
Lagen / Palette	15
Kartons / Lage	8

Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 70mm x 164mm
EAN Nummer(ADMINISTRAT	3700443624449

Produktverpackung non défini/non-specified /no definido; (0.015 kg)

EAN Nummer(EAN128 (DUN14)) 13700443624446

Gesamtnettogewicht der Umverpackung 0.215 kg

Palettenhöhe	122 cm
Nettogewicht Palette	180.000 kg
Bruttogewicht Palette	231.200 kg

Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
KuhMILCH	78.789 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	20 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.01 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.001 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/Verpacker

Name: Fromagerie Jacques Delin **Adresse:** Parc d activite 1 la petite champagne 1
parc d'activites
21640
GILLY-LES-CITEAUX
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 21 297 001 CE

Qualitätszertifikate: IFS: x **Bio Zertifikat:** FR.BIO.01

Zollinformationen

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

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	47.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	78.33 %	Trockenauszug	53.00 %
Fett absolut	40.00 g	mindestens Fett i. Tr.	72.00 %	ph-Wert	
feste Milchantteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	395 Kcal	Brennwert kj	1629 Kj	Eiweiß	8 g
Gesamtfett	40.00 g	gesättigte Fettsäuren	27 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren	<1 g	Cholesterin	115 mg
Kohlenhydrate	3 g	Zucker	0 g	Kalzium	73 mg
Salz	1.2 g	Natrium	472 mg	Ballaststoffe	<1.5 g
Vitamin A	0 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	0.6 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)