

# Philadelphia Nature Portion 60x16,67 g



SKU: 26386

- Une marque internationale
- Une texture onctueuse et liante, excellente barrière à l'humidité
- Une alternative au beurre
- Idéal pour vos plateaux repas

Usage: À froid



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Dénomination Légale:** Spécialité Fromagère Pasteurisée

**Liste des ingrédients:**

Lait entier (61%-78%), crème (14%-25%), préparation de protéines de lait (5%-12%), perméat de lactosérum concentré (de lait) (4%-9%), sel (<1%), stabilisant (farine de graines de caroube) (<1%), acidifiant (acide citrique) (<1%)

**Allergènes:** Lait

**Description Traitement Thermique:**

Philadelphia subit plusieurs traitements thermiques tout au long du processus de fabrication (pasteurisation, remplissage à chaud) Tout cela afin de maîtriser les risques liés aux microorganismes pathogènes.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

**Valeurs Nutritionnelles:**

	Pour 100g
Valeur énergétique	964 Kj - 235 Kcal
Lipides	21,5 g
dont Acides Gras Saturés	14,5 g
Glucides	4,0 g
dont sucres	4,0 g
Fibres alimentaires	0,2 g
Protéines	5,5 g
Sel	0,75 g

## INFORMATIONS ANALYTIQUES

**Caractéristiques Physico - Chimiques:**

	Limites	Technique
Matières Solides	32,0 - 34,0%	Seasand dry 102° C/2,5h
Grasses	20,5 - 22,5%	Schmid-Bondzynski-Ratzlaff
Matière Grasse sur Extrait Sec	63,6 - 66,6%	Calculé
Sel (NaCl)	0,65 - 0,85%	Titration Redox
pH	4,80 - 5,00	Potentiométrique

**Critères Microbiologiques:**

	Limites
Organismes Viables Totaux	<1000/g
Lactobacilles	<100/g
Coliformes	<10/g
Moisissures	<10/g
Levure	<10/g
Staphylocoques aureus	abs/g
Salmonelles	abs/25g
Listeria monocytogenes	abs/25g

**Caractéristiques Organoleptiques:**

Apparence	Blanc crémeux, surface lisse
Goût	Goût crémeux, léger arôme lactique, salé
Texture	Lisse, crémeux, tartinable

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

**Conditions de Conservation:** Avant ouverture, conserver entre 2°C et 6°C

**Durée de consommation optimale à partir de la date de production en jours:** 77

**DLUO minimale restante garantie en jours:** 30

**Données Logistiques:**

<b>Unité Consommateur (UC)</b>	GTIN UC	4000339332649
	Poids Net UC	1 Kg (60 portions de 16,67 g)
	Poids Brut UC	1,2 Kg
	Dimensions UC en mm (P x L x H)	252 x 87 x 107
<b>Unité de Livraison (UL)</b>	Nombre d'UC par carton	4
	GTIN UL	4000339332663
	Poids Net UL	4 Kg
	Poids Brut UL	4,8 Kg
<b>Palette</b>	Dimensions UL en mm (P x L x H)	358 x 274 x 128
	GTIN Palette	14000339332660
	Nombre d'UL par couche	9
	Nombre de couches par palette	7
	Nombre d'UL par palette	63
	Nombre d'UC par palette	252
	Poids Net palette	252 Kg
	Poids Brut palette	303 Kg
Dimensions Palette en mm (P x L x H)	1200 x 800 x 1046	

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

N°d'Agréments Sanitaire	Certifications Usine
DE NI 12060 EG	ISO 9001, FSSC 22000, ISO 14000, ISO OSHAS 18000
Pays d'Origine	Code de Nomenclature Douanière
DE - Allemagne	4061050

**OGM:** Aucun des produits commercialisés par Mondelez International n'est soumis à l'étiquetage OGM N°1829/2003 et N°1830/2003.

**Ionisation:** Mondelez International n'utilise pas le traitement d'ionisation.

**Contaminants:** Les produits fabriqués par Mondelez International respectent les exigences du règlement (CE) N°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

**Pesticides:** Les produits fabriqués par Mondelez International respectent les exigences du règlement (CE) N°396/2005 du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

**Résidus de produits médicamenteux:** Les produits fabriqués par Mondelez International respectent les exigences du règlement (CE) N°2377/90 du 26 janvier 1990 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.



Retrouvez-nous sur:  
[www.philadelphia-france.fr](http://www.philadelphia-france.fr)  
[www.mondelezpro.fr](http://www.mondelezpro.fr)



MAJ: 30/03/2018