

# PHILADELPHIA Original Nature 10kg

Code AFIS : K0707001

**Dénomination légale :** Spécialité fromagère pasteurisée.

**Ingrédients :** LAIT pasteurisé (60%-77%), CRÈME pasteurisée (20%-31%), protéines de LAIT pasteurisé (4%-7%), sel (<1%).

Allergène : LAIT

Origine LAIT : Allemagne / Pays Bas

**Taux de MG sur poids total : 29%**

Convient au régime végétarien.

**GTIN UVC/ UL : 4000339033546**

**N° Agrément sanitaire : DE NI 12060 EG**

**GTIN PALETTE : 7039710203350**

**Nomenclature Douanière : 04061050**



**Unité :**

Poids net : 10 kg  
Poids brut : 10,36 kg

**Conditionnement :**

1 seau  
292 x 307 x 226 mm

**Palettisation :**

3 couches x 11 seaux  
33 seaux de 10 kg  
Dim Palette : 1200 x 800 x 831 mm  
Poids net palette : 330 kg  
Poids brut palette : 367 kg

**Conservation :**

DDM à partir de la date de fabrication : 77 jours

DDM garantie à la livraison plateforme: 30 jours

À conserver au réfrigérateur (+1°C à +8°C)

Après ouverture, à consommer rapidement et à conserver au réfrigérateur entre +1°C et +8°C

**Utilisation Industrielle :**

- Format à retravailler pour un usage semi-industriel ou industriel
- Délicieux à froid ou à chaud
- En salé ou en sucré
- Facilité d'emploi

**Suggestions d'applications :**

- En sucré : **Cheesecake** (ingrédient référence), mousses, verrines, cupcake, glaces
- En salé : sauces diverses (plus liant que la crème), verrines, veloutés, plats divers (cannelloni, risotto, gratins...).

De nombreuses recettes disponibles sur notre site web : [www.afisfoods.com](http://www.afisfoods.com)

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**



|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Valeur énergétique      | 1260 kJ / 305 kcal |
| Matières Grasses        | 29 g               |
| dont acide gras saturés | 21 g               |
| Glucides                | 2,7 g              |
| dont sucres             | 2,7 g              |
| Fibres alimentaires     | 0 g                |
| Protéines               | 7,5 g              |
| Sel                     | 0,85 g             |

Fabriqué en Allemagne

Mise à jour : 24/04/2024

**Critères microbiologiques**



Date rev fournisseur : 04/10/2023

337 avenue du Bois au Coq – 76620 Le Havre

Tél : 02 35 42 47 22 Fax : 02 35 43 75 58

E-mail : [contact@afisfoods.com](mailto:contact@afisfoods.com)

|                                             |                |                            |
|---------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Organismes Viables Totaux                   | Limites        |                            |
| Lactobacilles                               | <1000/g        |                            |
| Coliformes                                  | <500/g         |                            |
| Moisissures                                 | <10/g          |                            |
| Levure                                      | <10/g          |                            |
| Staphylocoques aureus                       | abs/g          |                            |
| Salmonelles                                 | abs/25g        |                            |
| Listeria monocytogenes                      | abs/25g        |                            |
| <b>Caractéristiques physico – chimiques</b> |                |                            |
|                                             | Limites        | Méthode                    |
| Matières Solides                            | 40,5 - 42,5%   | Seasand dry 102° C/2,5h    |
| Grasses                                     | 28,24 - 30,24% | Schmid-Bondzynski-Ratzlaff |
| Matière Grasse sur Extrait Sec              | 66,5 - 74,5%   | Calculé                    |
| Sel (NaCl)                                  | 0,75 - 0,95%   | Titrage Redox              |
| pH                                          | 4,85 - 5,05    | Potentiométrique           |



Date rev fournisseur : 04/10/2023

337 avenue du Bois au Coq – 76620 Le Havre  
Tél : 02 35 42 47 22 Fax : 02 35 43 75 58  
E-mail : [contact@afisfoods.com](mailto:contact@afisfoods.com)