

No Agreement Sanitary No	Désignation produit Product Designation	Traitement du lait Milk Treatment	Affiné (jours) Matured (days)	Type de lait Type of milk	Pate/Croute Cheese type/Rind	%M.G / TEFD %Fat/Moisture	Poids Net KG Net Weight KG	Colis Cases
FR 67 411 001 CE Siffert-Frech Affineurs 35 rte de Rosenwiller 67560 Rosheim FRANCE	Munster Bio 200g	pasteurise pasteurized	14	Vache Cow	Fromage pâte molle / Lavee Soft ripened cheese / Washed	50 / 70.83	2.400	1
FR 25 462 005 CE Fromagerie Badoz 30 rue Arago 25300 PONTARLIER FRANCE	Prefere des Montagnes n°Lotx6/OU	pasteurise pasteurized	6	Vache Cow	Fromage pâte molle / Mixte Soft ripened cheese / Mixed	45 / 67.08	3.000	1
FR 52 465 001 CE Fromagerie Schertenleib 6 rue de la Laiterie 52140 SAULXURES FRANCE	Langres Champenois Panier	thermise thermised	60	Vache Cow	Fromage pâte molle / Lavee Soft ripened cheese / Washed	50 / 66.67	8.640	6
FR 85 133 002 CE union laitiere venise verte la garenne 85420 MAILLEZAIS FRANCE	Tomme Chevre Muscadet LRDC	pasteurise pasteurized	120	Chevre Goat	Fromage pâte pressée non cuite / Lavee Semi-hard cheese / Washed	50 / 62.00	13.500	3

FR 36 233 001 CE SA Fromagerie Pierre Jacquin & Fils 9 RTE de meusnes 36600 LA VERNELLE FRANCE	Pyramide Chevre XD berc 220g Lot	pasteurise pasteurized	12	Chevre Goat	Fromage pâte molle / Cendree Soft ripened cheese / Ashed	45 / 70.67	2.640	2
--	----------------------------------	---------------------------	----	----------------	---	------------	-------	---

Total: 30.18 Kg 13