



Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
N° agrément sanitaire	FR 35.184.003 CE (Montauban)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, coagulant
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation	A conserver entre +4°C et +8°C
DDM**	70 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 60
Gras/sec (%)	≥ 45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Couleur ivoire à jaune pâle
Texture	Pâte ferme mais souple
Goût	Franc, caractéristique sans défaut

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1532	460
Energie (kcal)	369	111
Matières grasses (g)	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,7	0,2
Calcium (mg)	1000	300
% VNR***	125%	38%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g
Riche en calcium***
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3123930508198	3123938036563	
Poids net (kg)	1,000	10,000	
Poids brut (kg)	1,013	10,670	532,160
Dimensions (mm)	350x245x50	310x295x395	1200x800x2010

Palettisation	
UL/couche	8
Couches/palette	6
UL/Palette	48

*GEM-RCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g - ** DDM: Date de Durabilité Minimale
***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Code 050819