



Morbier Appellation d'Origine Protégée, en tranches, à chaud ou à froid (environ 14 tranches par barquette)

<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru (conforme aux règles de l'AOP)</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 52.332.001 CE (Usine de Montigny)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, présure, colorant : charbon végétal
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +4°C et +8°C
<b>DDM**</b>	40 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)	≤10 000	≤100 000

Selon plan à 3 classes

**Caractéristiques organoleptiques**

Aspect	Croûte morgée, couleur homogène. Raie noire en son milieu
Texture	Pâte souple, quelques ouvertures acceptées
Goût	Franc, sans défaut

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1430	429
<b>Energie (kcal)</b>	345	104
<b>Matières grasses (g)</b>	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
<b>Glucides (g)</b>	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	21	6,3
<b>Sel (g)</b>	1,4	0,4
<b>Calcium (mg)</b>	550	165
<b>% VNR***</b>	69%	21%



**Informations additionnelles**

Calcul pour une portion moyenne de 30 g

Riche en calcium\*\*\*

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3123930617265	3123938040911		<b>UL/couche</b>	24
<b>Poids net (kg)</b>	0,350	2,100		<b>Couches/palette</b>	7
<b>Poids brut (kg)</b>	0,378	2,400	423,2	<b>UL/Palette</b>	168
<b>Dimensions (mm)</b>	180x190x30	210x190x208	1200x800x1620		

\*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)

\*\*\*\*EGALIM: Loi du 30.10.2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous