



**Comté Appellation d'Origine Protégée, en mini portions individualisées pré-emballées de 17 grammes chacune**

FORFAIT  
8  
France AgriMer

<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée cuite au lait cru (conforme aux règles de l'AOP)</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 71.157.012 CE
<b>Certification usine</b>	FSSC 22000
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, présure
<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>	60 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)	≤10000	≤100000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 62
<b>Gras/sec (%)</b>	≥ 45 et ≤ 54

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun
<b>Texture</b>	Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties
<b>Goût</b>	Franc, fruité caractéristique, sans défaut

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 17,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1700	289
<b>Energie (kcal)</b>	410	70
<b>Matières grasses (g)</b>	34	5,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	22	3,7
<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>	26	4,4
<b>Sel (g)</b>	0,8	0,1
<b>Calcium (mg)</b>	900	153
% VNR***	113%	19%



**Informations additionnelles**

Riche en calcium\*\*\*

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3123930665075	3123938044605	3123939904311	<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,017	1,700		<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,018	2,030	239,24	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	8x30x60	125x180x380	1200x800x1275		

\*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

**Code 066507**