



<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 22.061.015 CE (Glomel)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache (origine France), sel, ferments, coagulant, conservateur de surface : natamycine (E235)
<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>	55 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**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 53
<b>Gras/sec (%)</b>	≥ 48

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Pâte de couleur homogène et croûte morgée
<b>Texture</b>	Pâte souple, quelques ouvertures acceptées et texture onctueuse à chaud
<b>Goût</b>	Franc, sans défaut

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1410	423
<b>Energie (kcal)</b>	340	102
<b>Matières grasses (g)</b>	28	8,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
<b>Glucides (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,7	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	600	180
<b>% VNR***</b>	75%	23%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3123931281090	3123938041147		<b>UL/couche</b>	8
<b>Poids net (kg)</b>	1,000	8,000		<b>Couches/palette</b>	10
<b>Poids brut (kg)</b>	1,028	8,594	707,52	<b>UL/Palette</b>	80
<b>Dimensions (mm)</b>	401x110x38	213x228x400	1200x800x1854		

\*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 128109**