



Comté Appellation d'Origine Protégée, en tranches, spécial sandwich (environ 32 tranches par barquette)

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache.
Age du produit	120 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 39.558.001 CE (MONTS & TERROIRS Vevy)
Certification usine	IFS
Ingrediénts	LAIT de vache, sel, ferment lactiques, présure
Origine lait	France
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subit de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Conservation après ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DDM*	60 jours hebdomadaires
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	Extrait sec (%)	≥ 62
<i>Salmonelles spp</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	≥ 45 et ≤ 54
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	≤ 10 000	Matière protéique (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	≤ 100 000	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA	Acide Oléique (%)	NA
Autres :	NA		pH	NA
			Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	g	Taille de référence		Informations additionnelles
		100	30	
Energie (kJ)	1700	510		Alimentation lacto-végétarienne
Energie (kcal)	410	123		Non compatible
Matières grasses (g)	34	10,2		Nutriscore
dont acides gras saturés (g)	22	6,6		NA
Glucides (g)	< 0,5	< 0,1		Autres
dont sucres (g)	< 0,5	< 0,1		NA
Fibres (g)	< 0,5	< 0,1		
Protéines (g)	26	7,8		
Sel (g)	0,8	0,2		
Calcium (mg)	900	270		
% VNR***	113%	34%		
Autres :	/			

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN :**
 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	03123930617210	03123938039595	/	UL/couche
Poids net (kg)	Fixe	0,480	/	Couche/palette
Poids brut (kg)		0,495	566,000	UL/palette
Dimensions (mm)	42x130x200	395x235x125	1200x800x1775	10 13 130

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