



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 (MONTES & TERROIRS Vevey)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT de vache, sel, ferments 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 subi 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		
<i>Salmonelles spp</i>	Non détecté dans 25 g		Extrait sec (%)	≥ 62
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	≥ 45 et ≤ 54
<i>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</i>	≤ 10 000	≤ 100 000	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures (UFC/g)</i>	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries (UFC/g)</i>	NA	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	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

	Taille de référence	Portion	Informations additionnelles	
g	100	30		
Energie (kJ)	1700	510	Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
Energie (kcal)	410	123	Nutriscore	NA
Matières grasses (g)	34	10,2	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	22	6,6		
Glucides (g)	< 0,5	< 0,1	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
dont sucres (g)	< 0,5	< 0,1		
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 :	/			

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03123930617210	03123938039595	/	UL/couche	10
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	0,480	3,840	/	Couche/palette	13
Poids brut (kg)	0,495	4,200	566,000	UL/palette	130
Dimensions (mm)	42x130x200	395x235x125	1200x800x1775		

\*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)