



Dénomination légale	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments lactiques et affinage
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation	A conserver entre +2°C et +6°C
DDM**	Après ouverture, recouvrir d'un fil alimentaire et à consommer dans les 5 jours
Contrat date	60 jours
	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	Extrait sec (%)	≥50
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Gras/sec (%)	≥50
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g			
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000		
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte fine, sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi qu des reflets bleutés. Pâte de couleur blanche à crème avec des ouvertures, un persillage régulièrement réparti de couleur bleu à vert.
Texture	Souple et onctueuse de laitage, accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de Pénicillium Roqueforti, un goût typé et fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées. Saveur fine et parfumée.
Goût	

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1402	421
Energie (kcal)	338	101
Matières grasses (g)	28	8,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	20	6,0
Sel (g)	1,9	0,6
Calcium (mg)	500	150
% VNR***	63%	19%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g
Riche en calcium***

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3123932504150	3123938045756	3123939905561	UL/couche	9
Poids net (kg)	0,500	3,000	243	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,528	3,371	293	UL/Palette	81
Dimensions (mm)	250x180x40	373x268x148	1200x800x1482		

*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 250415

Sodiaal Professionnel, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00

26/12/2023

EA - 325 520 450 RCS ANNECY - Document non contractuel