Dés Roquefort AOP - Entremont Professionnel - 500G X 8

FORFAIT 9 France AgriMer

Roquefort Appellation d'Origine Protégée, élaboré à partir de lait cru de brebis (selon le cahier des charges de l'AOP Roquefort), en dés pour une mise en place rapide et facilitée.

Dénomination légale	**Roquefort Appellation d'Origine Protégée**
N° agrément sanitaire	FR 12.203.022 CE (Roquefort)
Certification usine	IFS
Ingrédients	**Lait cru de brebis** (origine France), sel, présure, ferments lactiques
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**	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
Salmonelles spp.	non détectée dans 25 g	
Listeria monocytogenes	non détectée dans 25 g	<100/g
***Staphylococcus coagulase+* (UFC/g)**	≤10000	≤100000
Eschericia coli	≤10000	≤100000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥55
Gras/sec (%)	≥52

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte propre, sans morge, ni tâche, ni face concave. Pâte sans auréole et d'un degré de blancheur caractéristique d'un bon Roquefort
Texture	Onctueuse, bien liée, fondante
Goût	Franc, frais, agréable

30/01/2024

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1496	449
Energie (kcal)	361	108
Matières grasses (g)	31	9,3
dont acides gras saturés (g)	*22*	*6,6*
Glucides (g)	1,5	0,5
dont sucres (g)	*<0,5*	*<0,1*
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	19	5,7
Sel (g)	3,2	1,0
Calcium (mg)	600	180
*% VNR****	*75%*	*23%*

8/20 menus mini recommandation GEMRCN*

Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g.
Source de calcium***

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3123932504167	3123938045749	3123939905547
Poids net (kg)	0,5	4	
Poids brut (kg)	0,531	4,535	346,52
Dimensions (mm)	253x183x40	370x265x170	1200x800x1510

Palettisation

UL/couche	8
Couches/palette	9
UL/Palette	72

**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 250416

EA - 325 520 450 RCS ANNECY - Document non contractuel