



Edam, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	Edam Fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, 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**	90 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)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥55
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte uniforme de couleur ivoire propre et lisse Pâte blanche à jaune paille, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1586	397
Energie (kcal)	381	95
Matières grasses (g)	27	6,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	4,8
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	33	8,3
Sel (g)	1,1	0,3
Calcium (mg)	793	198
% VNR***	99%	25%



Informations additionnelles

Riche en calcium***
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843562000	03492843562017		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,025	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	65x43x10	386x196x145	1200x800x1455		

*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 F3562



Edam fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Edam Fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, 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**	90 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)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥55
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte uniforme de couleur ivoire propre et lisse Pâte blanche à jaune paille, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1586	476
Energie (kcal)	381	114
Matières grasses (g)	27	8,1
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	33	9,9
Sel (g)	1,1	0,3
Calcium (mg)	793	238
% VNR***	99%	30%



Informations additionnelles

Riche en calcium***
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843547007	03492843547014		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,03	3	324	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0308	3,24	370	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	65x43x11	386x196x145	1200x800x1455		

*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 F3547