



Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments
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			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	≥57
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	< 10/g	Gras/sec (%)	≥45
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000		
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-blanche, puis dorée, puis brune pouvant être parsemée de bouton ocres à bruns. A l'exception des portions individuelles inférieures à 70g, des dés et du râpé, la présence d'une partie croustée est obligatoire. La pâte de couleur ivoire à jaune foncé.
Texture	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés
Goût	Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1544	463
Energie (kcal)	372	112
Matières grasses (g)	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	24	7,2
Sel (g)	1,9	0,6
Calcium (mg)	760	228
% VNR***	95%	29%



Informations additionnelles

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

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492842816005	03492842816067		UL/couche	9
Poids net (kg)	0,600	3,600	291,6	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,728	3,971	342	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 F2816