



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 dès 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 |
|--|------------------------|-----------|
| <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 (%) | ≥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 |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1496 | 449 |
| Energie (kcal) | 361 | 108 |
| Matières grasses (g) | 31 | 9,3 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 22 | 6,6 |
| Glucides (g) | 1,5 | 0,5 |
| <i>dont sucres (g)</i> | <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% |



Informations additionnelles

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

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|
| Code EAN | 3492843491003 | 03492843491065 | |
| Poids net (kg) | 0,5 | 3 | 216 |
| Poids brut (kg) | 0,534 | 3,584 | 279 |
| Dimensions (mm) | 10x10x10 | 370x265x180 | 1200x800x1590 |

| Palettisation | |
|------------------------|----|
| UL/couche | 9 |
| Couches/palette | 8 |
| 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 F3491