



**Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite, à teneur réduite en sel et sodium, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.**

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite, très pauvre en sodium</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.332.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), enzyme coagulante, ferments lactiques, colorant de croûte: E160b(ii), conservateur de croûte: E235
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	75 jours

## Données Qualité

### Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

### Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥45

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux

## Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1344	403
<b>Energie (kcal)</b>	324	97
<b>Matières grasses (g)</b>	26	7,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	21	6,3
<b>Sel (g)</b>	0,05	0,02
<b>Calcium (mg)</b>	628	188
% VNR***	79%	24%



### Informations additionnelles

Riche en calcium\*\*\*  
Pauvre en sel et sodium  
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette
<b>Code EAN</b>	3492843552001	03492843552018	
<b>Poids net (kg)</b>	0,03	3	324
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0308	3,24	370
<b>Dimensions (mm)</b>	150x60x10	386x196x145	1200x800x1455

Palettisation	
<b>UL/couche</b>	12
<b>Couches/palette</b>	9
<b>UL/Palette</b>	108

\*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 F3552