



Bleu, fromage à pâte persillée, en portions individualisées pré-emballées de 25 grammes chacune.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Bleu fromage à pâte persillée |
| N° agrément sanitaire | FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage |
| 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** | 75 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 (%) | ≥51 |
| Gras/sec (%) | ≥50 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|---|
| Aspect | Croûte saine, sans mouillures, ni exsudation |
| Texture | Pâte de couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti |
| Goût | Mi-ferme Franc, légèrement salé, légère amertume |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 25,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1402 | 351 |
| Energie (kcal) | 338 | 85 |
| Matières grasses (g) | 28 | 7,0 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 20 | 5,0 |
| Glucides (g) | 1,5 | 0,4 |
| <i>dont sucres (g)</i> | <0,5 | <0,1 |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 20 | 5,0 |
| Sel (g) | 2,4 | 0,6 |
| Calcium (mg) | 550 | 138 |
| % VNR*** | 69% | 17% |



Informations additionnelles

Riche en calcium***

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|------------------------|-----|
| Code EAN | 3492843559000 | 03492843559017 | | 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) | 100x45x13 | 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 F3559

Sodiaal Professionnel, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00



Fromage à pâte persillée, doux, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Bleu Fromage à pâte persillée |
| N° agrément sanitaire | FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage |
| 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 (%) | ≥50 |
| Gras/sec (%) | ≥50 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|---|
| Aspect | Croûte saine, sans mouillures, ni exsudation Pâte de couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti |
| Texture | Mi-ferme |
| Goût | Franc, légèrement salé, légère amertume |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1402 | 421 |
| Energie (kcal) | 338 | 101 |
| Matières grasses (g) | 28 | 8,4 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 20 | 6,0 |
| Glucides (g) | 1,5 | 0,5 |
| <i>dont sucres (g)</i> | <0,5 | <0,1 |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 20 | 6,0 |
| Sel (g) | 2,4 | 0,7 |
| Calcium (mg) | 550 | 165 |
| % VNR*** | 69% | 21% |



Informations additionnelles

Riche en calcium***

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|------------------------|-----|
| Code EAN | 3492843544006 | 03492843544013 | | 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) | 92x47x13 | 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 F3544

Sodiaal Professionnel, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00