



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

<b>Dénomination légale</b>	<b>Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite</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), sel, présure, ferments lactiques, 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>	90 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>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000

### Caractéristiques physicochimiques

<b>Extrait sec (%)</b>	≥52
<b>Gras/sec (%)</b>	≥50

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures. Pâte de couleur ivoire à jaune pâle, avec ouvertures mécaniques répartis sur l'ensemble de la tranche.
<b>Texture</b>	Souple, fondante en bouche et non pâteuse
<b>Goût</b>	De sérum frais, sans amertume, sans sel excessif, sans goût acide excessif ou anormal

## Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1510	378
<b>Energie (kcal)</b>	364	91
<b>Matières grasses (g)</b>	30	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	5,3
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	5,5
<b>Sel (g)</b>	1,7	0,4
<b>Calcium (mg)</b>	650	163
% VNR***	81%	20%



### Informations additionnelles

Riche en calcium\*\*\*

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette
<b>Code EAN</b>	3492843564004	03492843564011	
<b>Poids net (kg)</b>	0,025	2,5	270
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0258	2,74	316
<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 F3564



**Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite**, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.  
Retirer la croûte avant dégustation. Croûte non consommable.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques, 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>	90 jours

## Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%) ≥52
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%) ≥50
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000	

## Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures, pâte de couleur ivoire à jaune pâle
<b>Texture</b>	Souple, fondante en bouche et non pâteuse.
<b>Goût</b>	De sérum frais, sans amertume, sans sel excessif, sans goût acide excessif ou anormal.

## Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1510	453
<b>Energie (kcal)</b>	364	109
<b>Matières grasses (g)</b>	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
<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>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,7	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	650	195
% VNR***	81%	24%



### Informations additionnelles

Riche en calcium\*\*\*

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843549001	03492843549018		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,03	3	324	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0308	3,24	370	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	150x60x10	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 F3549