



Dénomination légale	30% environ fromage de type pâte filée/ 70% environ fromage à pâte ferme
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (Origine France), sel, ferments lactiques, coagulant
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**	70 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<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 (%)	≥53
Gras/sec (%)	≥43,5

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Absence de croûte
Texture	Souple
Goût	Doux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1413	424
Energie (kcal)	340	102
Matières grasses (g)	26	7,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
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	7,4
Sel (g)	1,2	0,4
Calcium (mg)	756	227
% VNR***	95%	28%



Informations additionnelles

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

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492840969369	93492845140056		UL/couche	9
Poids net (kg)	2,000	10,000	450	Couches/palette	5
Poids brut (kg)	2,015	10,446	490	UL/Palette	45
Dimensions (mm)	420x260	360x260x350	1200x800x1900		

*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 F5140