



**Saint Paulin, fromage à pâte pressée non cuite**, en portions individuelles préemballées de 20 grammes chacune. Retirer la croûte avant dégustation.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Paulin 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, 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>	90 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**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<b>Gras/sec (%)</b>	≥40

**Caractéristiques organoleptiques**

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

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 20,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1344	269
<b>Energie (kcal)</b>	324	65
<b>Matières grasses (g)</b>	26	5,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	3,6
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	20,95	4,2
<b>Sel (g)</b>	1,6	0,3
<b>Calcium (mg)</b>	628	126
<b>% VNR***</b>	79%	16%



**Informations additionnelles**

Riche en Calcium\*\*\*  
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492845472000	03492845472017		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,02	2	216	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0208	2,24	262	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>		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 F5472**



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

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Paulin 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>	<b>Lait</b> pasteurisé de vache (origine France), sel, 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>	90 jours

**Données Qualité**

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g		<b>Extrait sec (%)</b> ≥51
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		<b>Gras/sec (%)</b> ≥40
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000	
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000	

**Caractéristiques organoleptiques**

Aspect	Croûte sèche et uniforme
	Pâte de couleur jaune à ivoire
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Franc et savoureux

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1344	336
<b>Energie (kcal)</b>	324	81
<b>Matières grasses (g)</b>	26	6,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	4,5
<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>	21	5,3
<b>Sel (g)</b>	1,6	0,4
<b>Calcium (mg)</b>	628	157
<b>% VNR***</b>	79%	20%



**Informations additionnelles**

Riche en calcium\*\*\*  
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843563007	03492843563014		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,025	2,5	270	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0258	2,74	316	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>		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 F3563**



**Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite**, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune. Retirer la croûte avant dégustation.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Paulin 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, 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>	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>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<b>Gras/sec (%)</b>	≥40

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	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>	1,6	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	628	188
<b>% VNR***</b>	79%	24%



**Informations additionnelles**

Riche en calcium\*\*\*  
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

**Données Logistiques**

	UC	UL	PaLETTE	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843548004	03492843548011		<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 F3548**