



**Gouda Bio, fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait BIO de notre coopérative, en portions individuelles pré-emballées de 20 grammes chacune.**

L'agriculture BIO garantit un élevage laitier avec une alimentation 100% sans OGM et une utilisation très stricte et encadrés des produits de synthèse. Les animaux sont élevés principalement en plein air dès que la météo le permet.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Gouda Bio 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 biologique pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques
<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> ≥52
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		<b>Gras/sec (%)</b> ≥40
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000	
<i>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000	

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Pâte uniforme de couleur ivoire, pouvant présenter des ouvertures
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Doux

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 20,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1424	285
<b>Energie (kcal)</b>	343	69
<b>Matières grasses (g)</b>	27	5,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	3,8
<b>Glucides (g)</b>	1	0,2
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	24	4,8
<b>Sel (g)</b>	1,1	0,2
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Calcium (mg)</b>	736	147
<b>% VNR***</b>	92%	18%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492845464005	03492845891016		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,02	2	216	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,02073	2,233	261	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	76x49x5	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)

\*\*\*\*EGALIM:Loi du 30.10.2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

**Code F5891**



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

<b>Dénomination légale</b>	<b>Gouda 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
<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		Extrait sec (%) ≥52
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Gras/sec (%) ≥40
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000	
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000	

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Pâte uniforme de couleur ivoire, pouvant présenter des ouvertures
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Doux

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1345	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>	1,3	0,3
<b>Calcium (mg)</b>	623	156
% VNR***	78%	19%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843561003	03492843561010		<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>	65x43x10	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 F3561**



**Gouda fromage à pâte pressée non cuite**, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Gouda 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
<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>	≥52
<b>Gras/sec (%)</b>	≥45

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Pâte uniforme de couleur ivoire, pouvant présenter des ouvertures
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Doux

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1345	404
<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>	1,3	0,4
<b>Calcium (mg)</b>	623	187
<b>% VNR***</b>	78%	23%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation
<b>Code EAN</b>	3492843546000	03492843546017		<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>	65x43x11	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 F3546**