

Fromage au Lait de Brebis Myrthis 1,4KG X5 - Vie de Château







Dénomination légale Fromage à pâte molle au lait de brebis

N° agrément sanitaire FR 15.196.001 CE (St Mamet)

Certification usine IFS/BRC

Ingrédients Lait pasteurisé de brebis (Origine : France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques

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

A conserver entre +2°C et +6°C Conservation

DDM** 120 jours

Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques | | | |
|-----------------------------------|------------------------|-----------|--|
| | Cible | Tolérance | |
| Salmonelles spp | N/A | N/A | |
| Listeria monocytogenes | non détectée dans 25 g | | |
| Staphylococcus coagulase+ (UFC/g) | ≤100 | ≤1000 | |
| Eschericia coli | ≤100 | ≤1000 | |

| Caractéristiques physicochimiques | | |
|-----------------------------------|-----|--|
| Extrait sec (%) | ≥50 | |
| Gras/sec (%) | ≥48 | |
| | • | |

Caractéristiques organoleptiques

Aspect Croutage propre de couleur blanche sans moisissures Pâte

peu persillées (ouvertures) et de couleur blanche

Texture Ferme et non friable

Goût Lactique à légerement salé

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1382 | 415 |
| Energie (kcal) | 333 | 100 |
| Matières grasses (g) | 27 | 8,1 |
| dont acides gras saturés (g) | 20 | 6,0 |
| Glucides (g) | 1,5 | 0,5 |
| dont sucres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 21 | 6,3 |
| Sel (g) | 2 | 0,6 |
| Calcium (mg) | 318 | 95 |
| % VNR*** | 40% | 12% |



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g

EA - 325 520 450 RCS ANNECY - Document non contractuel

Riche en calcium***

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette |
|-----------------|---------------|----------------|---------------|
| Code EAN | 3492840837071 | 93492846367056 | |
| Poids net (kg) | 1,400 | 7,000 | 420 |
| Poids brut (kg) | 1,410 | 7,261 | 456 |
| Dimensions (mm) | 375x180x80 | 320x220x198 | 1200x800x1140 |

| Palettisation | | |
|-----------------|----|--|
| UL/couche | 12 | |
| Couches/palette | 5 | |
| UL/Palette | 60 | |

*GEM-RCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB :1 portion = 30 g - ** DDM: Date de Durabilité Minimale ** DDM: Date de Durabilité Minimale

***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Code F6367