



Emmental

- **Dénomination légale :** Emmental Fromage à pâte pressée cuite
- **Ingrédients :** Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques
- **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
- **Allergènes :** Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques :** Conformés aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation :** A conserver entre +2°C et +6°C
- **DDM** :** 55 jours

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

Code : F7123



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | CIBLE | TOLÉRANCE |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------|
| Salmonelles spp. | Non détecté dans 25 g | |
| Listeria monocytogènes | Non détecté dans 25 g | |
| Staphylococcus coagulase+ (UFC/g) | ≤1000 | ≤1000 |
| Escherichia coli | ≤100 | ≤1000 |

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|--|
| Aspect | Pâte ivoire à jaune pâle, présence d'ouvertures, quelques éraillures possibles |
| Texture | Ferme mais souple |
| Goût | Franc |

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

| | |
|-----------------|------|
| Extrait sec (%) | ≥ 60 |
| Gras / sec (%) | ≥ 45 |



VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100 g |
|------------------------------|-----------------|
| Energie (kJ/kcal) | 1532/369 |
| Matières grasses (g) | 29 |
| Dont acides gras saturés (g) | 19 |
| Glucides (g) | 0,5 |
| Dont sucres (g) | 0,5 |
| Protéines (g) | 27 |
| Sel (g) | 0,5 |
| Calcium (mg) | 980 (123% VNR*) |

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DONNÉES LOGISTIQUES

| | UC | UL | Palette | Palettisation |
|-----------------|---------------|----------------|---------------|---------------------|
| Code EAN | 3153400837923 | 93153406243066 | | UL / couche 14 |
| Poids net (kg) | 2 | 12 | 672 | Couches / palette 4 |
| Poids brut (kg) | 2,016 | 12,506 | 725 | UL / palette 56 |
| Dimensions (mm) | 270x85x85 | 295x195x290 | 1200x800x1310 | |