



Dénomination légale	Emmental Fromage à pâte pressée cuite
N° agrément sanitaire	FR 52.332.001 CE (Montigny Le Roi)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (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
Conservation	A conserver entre +2°C et +6°C
DDM**	150 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	<100 ufc/g
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥60
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Absence de croûte Pâte ivoire à jaune pâle, présence d'ouvertures, quelques éraillures possibles
Texture	Ferme mais souple
Goût	Franc, caractéristique de l'emmental

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1532	460
Energie (kcal)	369	111
Matières grasses (g)	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	0,5	0,2
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Sel (g)	0,5	0,2
Calcium (mg)	980	294
% VNR***	123%	37%



Informations additionnelles

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	715	UL/Palette	56
Dimensions (mm)		295x195x290	1200x800x1310		

*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 - Apport de référence pour un adulte type (8400 Kj/2000 Kcal)

Code F7123