



FORFAIT  
8  
France  
AgriMer

<b>Dénomination légale</b>	<b>Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé</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, présure, 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>	25 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>	≥57
<b>Gras/sec (%)</b>	≥45

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. Pâte de couleur ivoire à jaune foncé
<b>Texture</b>	Pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés
<b>Goût</b>	Goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant

## Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1544	463
<b>Energie (kcal)</b>	372	112
<b>Matières grasses (g)</b>	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
<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>	24	7,2
<b>Sel (g)</b>	1,9	0,6
<b>Calcium (mg)</b>	760	228
% VNR***	95%	29%



### Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g.  
Riche en Calcium\*\*\*

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492840570961	93492847154068		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,7	4,2	504	<b>Couches/palette</b>	10
<b>Poids brut (kg)</b>	0,73	4,54	565	<b>UL/Palette</b>	120
<b>Dimensions (mm)</b>		386x196x145	1200x800x1600		

\*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 F7154

Sodiaal Professionnel, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00