



Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite, en portions pré-découpées.

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.332.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques, conservateurs de croûte E235
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**	75 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

Extrait sec (%)	≥52
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures. Pâte de couleur ivoire à jaune pâle, avec ouvertures mécaniques répartis sur l'ensemble de la tranche.
Texture	Souple, fondante en bouche et non pâteuse
Goût	De sérum frais, sans amertume, sans sel excessif, sans goût acide excessif ou anormal

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1510	453
Energie (kcal)	364	109
Matières grasses (g)	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	6,6
Sel (g)	1,7	0,5
Calcium (mg)	650	195
% VNR***	81%	24%



Informations additionnelles

Riche en Calcium***

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843345009	03492847678066		UL/couche	9
Poids net (kg)	0,72	4,32	349,92	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0735	4,611	393	UL/Palette	81
Dimensions (mm)	125x50x11	373x268x148	1200x800x1482		

*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 F7678