



Dénomination légale	Fromage au lait pasteurisé de vache, à pâte molle.
Age du produit	8 à 15 jours
N° agrément sanitaire (usine)	FR 15.196.001 CE LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, enzyme coagulante, ferments.
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).
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 de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	entre +2°C et +6°C maximum
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	Produit soumis à dessiccation Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement
	-
	-
DDM*	65 jours
Contrat date	45 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	48	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-	Gras/Sec (%)	50	MIN
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect de la croûte	Pénicillium ras, uniformément réparti, couleur blanc crème homogène
Aspect de la pâte	couleur blanc crème homogène; peu persillée (ouvertures)
Texture	fondante
Goût	Neutre, franc
Odeur	-

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion 30	Informations additionnelles	
	g	100			
Energie (kJ)		1311	393	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		316	95	Nutriscore	D
Matières grasses (g)		26	8	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
<i>dont AGS (g)</i>		18	5	1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
Glucides (g)		1,5	0,5		
<i>dont sucres (g)</i>		0,5	0,2		
Fibres (g)		<0,5	<0,1		
Protéines (g)		19	6		
Sel (g)		1,3	0,4		
Calcium (mg)		600	180		
% VNR***		75	23		

Données Logistiques

	UC			UL			Palette			Palettisation	
Code EAN		03153400958802		93153406330032		-			UL/couche	7	
Poids net (kg) <small>VARIABLE</small>		2,000		4,380		504,000			Couche/palette	18	
Poids brut (kg)		2,007		4,200		571,880			UL/palette	126	
Dimensions (mm)		205x205x55		450x225x70		1200x800x1410					

DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC : Date Limite de Consommation - **GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.
***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)