



Comté Appellation d'Origine Protégée, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Comté Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
Ingrédients	Lait cru de vache (origine France), sel, présure, ferments lactique
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**	60 jours
Contrat Date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤10000	≤100000
<i>Eschericia coli</i>	≤10000	≤100000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥62,1
Gras/sec (%)	≥47,2

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte frottée, grenée, solide Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle
Texture	Ferme et massive
Goût	Fruité et légèrement salé

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1750	525
Energie (kcal)	418	125
Matières grasses (g)	35	10,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	6,9
Glucides (g)	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,86	0,3
Calcium (mg)	940	282
% VNR***	118%	35%



Informations additionnelles

Riche en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843543009	03492843543016		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,03	3	324	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0308	3,24	370	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	100x50x10	386x196x145	1200x800x1455		

*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 F3543



FORFAIT
8
France
AgriMer



Comté Appellation d'Origine Protégée,
en portions individualisées pré-emballées
de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	Comté Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
Ingrédients	Lait cru de vache (origine France), sel, présure, 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**	60 jours
Contrat Date	40 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 (%)	≥62,1
Gras/sec (%)	≥47,2

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte frottée, grenée, solide. Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle
Texture	Ferme et massive
Goût	Fruité et légèrement salé

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1750	438
Energie (kcal)	418	105
Matières grasses (g)	35	8,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	5,8
Glucides (g)	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	6,8
Sel (g)	0,86	0,2
Calcium (mg)	940	235
% VNR***	118%	29%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843558003	0349284358010		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,025	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	150x50x10	386x196x145	1200x800x1455		

*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 F3558