



Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.
Retirer la croûte avant dégustation.

Dénomination légale	Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.332.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques, colorant de croûte E160b(ii), conservateur 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**	90 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)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥40

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1305	392
Energie (kcal)	314	94
Matières grasses (g)	24	7,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	5,1
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	23	6,9
Sel (g)	1,40	0,4
Calcium (mg)	700	210
% VNR***	88%	26%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	3492843548004	03492843548011		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)	150x60x10	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)

Code F3548



Saint Paulin, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées pré-emballées de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques, colorant de croûte E160b(ii), conservateur 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**	90 jours
Contrat Date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%) ≥51
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000	Gras/sec (%) ≥40
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000	

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche et uniforme
Texture	Pâte de couleur jaune à ivoire
Goût	Souple
	Franc et savoureux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1305	326
Energie (kcal)	314	79
Matières grasses (g)	24	6,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	4,3
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	23	5,8
Sel (g)	1,40	0,4
Calcium (mg)	700	175
% VNR***	88%	22%



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843563007	03492843563014		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)		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)

Code F3563



Saint Paulin, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individuelles pré-emballées de 20 grammes chacune. Retirer la croûte avant dégustation.

Dénomination légale	Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques, colorant de croûte E160b(ii), conservateur 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**	90 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)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥40

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 20,0 g
Energie (kJ)	1305	261
Energie (kcal)	314	63
Matières grasses (g)	24	4,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	3,4
Glucides (g)	1,5	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	23	4,6
Sel (g)	1,40	0,3
Calcium (mg)	700	140
% VNR***	88%	18%



Informations additionnelles

Source en Calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492845472000	03492845472017		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,02	2	216	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0208	2,24	262	UL/Palette	108
Dimensions (mm)		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)

Code F5472