



Edam fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Edam 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
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 (%)	≥55
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte uniforme de couleur ivoire propre et lisse Pâte blanche à jaune paille, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1396	419
Energie (kcal)	336	101
Matières grasses (g)	26	7,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	24	7,2
Sel (g)	1,50	0,5
Calcium (mg)	780	234
% VNR***	98%	29%



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843547007	03492843547014	
Poids net (kg)	0,03	3	324
Poids brut (kg)	0,0308	3,24	370
Dimensions (mm)	115x60x10	386x196x145	1200x800x1455

Palettisation	
UL/couche	12
Couches/palette	9
UL/Palette	108

*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 F3547



Edam, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	Edam 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
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 (%)	≥55
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte uniforme de couleur ivoire propre et lisse Pâte blanche à jaune paille, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1396	349
Energie (kcal)	336	84
Matières grasses (g)	26	6,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	4,5
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	24	6,0
Sel (g)	1,50	0,4
Calcium (mg)	780	195
% VNR***	98%	24%



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843562000	03492843562017	
Poids net (kg)	0,025	2,5	270
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316
Dimensions (mm)	65x43x10	386x196x145	1200x800x1455

Palettisation	
UL/couche	12
Couches/palette	9
UL/Palette	108

*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 F3562