



Fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	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, colorant de pâte E160b(ii), 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 (%)	≥53
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte uniforme de couleur orange, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Doux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1342	403
Energie (kcal)	323	97
Matières grasses (g)	25	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
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)	780	234
% VNR***	98%	29%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843545003	03492843545010		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)	115x60x10	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 F3545



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

Dénomination légale	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, colorant de pâte E160b(ii), 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 (%)	≥53
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte uniforme de couleur orange, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Doux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1342	336
Energie (kcal)	323	81
Matières grasses (g)	25	6,3
<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)	23	5,8
Sel (g)	1,40	0,4
Calcium (mg)	780	195
% VNR***	98%	24%



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843560006	03492843560013	
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 F3560