



FORFAIT
8
France
AgriMer



Cantal Appellation d'Origine Protégée
Jeune au lait pasteurisé en portions pré-
découpées.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé |
| N° agrément sanitaire | FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Lait pasteurisé 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>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 (%) | ≥57 |
| Gras/sec (%) | ≥45 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|--|
| Aspect | Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. Pâte de couleur ivoire à jaune foncé |
| Texture | Pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés Goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au furet à mesure pour devenir fruité, intense et persistant |
| Goût | |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1544 | 463 |
| Energie (kcal) | 372 | 112 |
| Matières grasses (g) | 30 | 9,0 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 21 | 6,3 |
| Glucides (g) | 1,5 | 0,5 |
| <i>dont sucres (g)</i> | <0,5 | <0,1 |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 24 | 7,2 |
| Sel (g) | 1,9 | 0,6 |
| Calcium (mg) | 760 | 228 |
| % VNR*** | 95% | 29% |



Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Proteine

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|------------------------|----|
| Code EAN | 3153406954006 | 03492847672064 | | UL/couche | 9 |
| Poids net (kg) | 0,72 | 4,32 | 349,92 | Couches/palette | 9 |
| Poids brut (kg) | 0,7484 | 4,691 | 400 | UL/Palette | 81 |
| Dimensions (mm) | 250x180x40 | 373x268x148 | 1200x800x1482 | | |

*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