



Gouda, fromage à pâte pressée non cuite, en portions pré-découpées.

Dénomination légale	Gouda 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**	75 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 (%)	≥52
Gras/sec (%)	≥40

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1322	397
Energie (kcal)	318	95
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	0,2
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	Palettisation	
Code EAN	3492843342008	03492847682063		UL/couche	9
Poids net (kg)	0,72	4,32	349,92	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,735	4,611	393	UL/Palette	81
Dimensions (mm)	250x180x44	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)

Code F7682