



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

<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée non cuite</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.332.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	75 jours
<b>Contrat Date</b>	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 (%)	≥50

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures. Pâte de couleur ivoire à jaune pâle, avec ouvertures mécaniques répartis sur l'ensemble de la tranche.
<b>Texture</b>	Souple, fondante en bouche et non pâteuse
<b>Goût</b>	De sérum frais, sans amertume, sans sel excessif, sans goût acide excessif ou anormal

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1510	453
<b>Energie (kcal)</b>	364	109
<b>Matières grasses (g)</b>	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,70	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	650	195
<b>% VNR***</b>	81%	24%



**Informations additionnelles**

Source de Calcium\*\*\*  
Riche en Protéine

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation
<b>Code EAN</b>	3492843345009	03492848046062		<b>UL/couche</b> 9
<b>Poids net (kg)</b>	0,72	4,32	349,92	<b>Couches/palette</b> 9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0735	4,611	393	<b>UL/Palette</b> 81
<b>Dimensions (mm)</b>	125x50x11	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 F8046**