



**Roquefort Appellation d'Origine Protégée, élaboré à partir de lait cru de brebis** (selon le cahier des charges de l'AOP Roquefort) et préemballé en portions de 25 grammes chacune.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Roquefort Appellation d'Origine Protégée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 12.203.022 CE (Roquefort) /FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de brebis (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>	90 jours
<b>Contrat Date</b>	60 jours

**Données Qualité**

**Caractéristiques microbiologiques**

	Cible	Tolérance
<b>Salmonelles spp</b>	non détectée dans 25 g	non détectée dans 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	non détectée dans 25 g	< 100/g
<b>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</b>	≤1000	≤10000
<b>Eschericia coli</b>	≤1000	≤10000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥55
<b>Gras/sec (%)</b>	≥52

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte propre, sans marge, ni tâche, ni face concave. Pâte sans auréole
<b>Texture</b>	Onctueuse, bien liée, fondante
<b>Goût</b>	Franc, frais, agréable

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1496	374,0
<b>Energie (kcal)</b>	361	90,3
<b>Matières grasses (g)</b>	31	7,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	22	5,5
<b>Glucides (g)</b>	1,5	<0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	19	4,8
<b>Sel (g)</b>	3,2	0,8
<b>Calcium (mg)</b>	600	150,0
<b>% VNR***</b>	75%	19%



**Informations additionnelles**

Source de calcium\*\*\*  
Riche en protéines

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette
<b>Code EAN</b>	3492842502007	13492842502042	
<b>Poids net (kg)</b>	0,6	2,4	288
<b>Poids brut (kg)</b>	0,61	2,73	348
<b>Dimensions (mm)</b>		218x246x124	1200x800x1142

Palettisation	
<b>UL/couche</b>	9
<b>Couches/palette</b>	9
<b>UL/Palette</b>	81

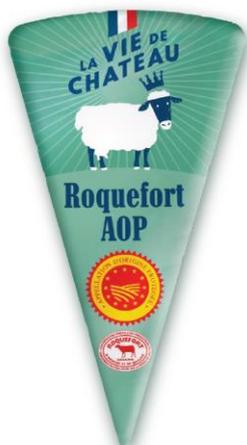
\*GEM-RCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g

\*\* 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

**Code F2502**



**Roquefort Appellation d'Origine Protégée, élaboré à partir de lait cru de brebis** (selon le cahier des charges de l'AOP Roquefort), préemballé en portions de 20 grammes.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Roquefort Appellation d'Origine Protégée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 12.203.022 CE (Roquefort) /FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de brebis (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>	90 jours
<b>Contrat Date</b>	50 jours

**Données Qualité**

**Caractéristiques microbiologiques**

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	<100
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥55
<b>Gras/sec (%)</b>	≥52

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte propre, sans morge, ni tâche, ni face concave. Pâte sans auréole
<b>Texture</b>	Onctueuse, bien liée, fondante
<b>Goût</b>	Franc, frais, agréable

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 20,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1496	299
<b>Energie (kcal)</b>	361	72
<b>Matières grasses (g)</b>	31	6,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	22	4,4
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	19	3,8
<b>Sel (g)</b>	3,2	0,6
<b>Calcium (mg)</b>	600	120
<b>% VNR***</b>	75%	15%



**Informations additionnelles**

Source en Calcium\*\*\*  
Riche en protéines

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	34922845887002	13492845887047		<b>UL/couche</b>	15
<b>Poids net (kg)</b>	0,6	2,4	288	<b>Couches/palette</b>	8
<b>Poids brut (kg)</b>	0,61	2,73	348	<b>UL/Palette</b>	120
<b>Dimensions (mm)</b>	218x11x50	218x246x124	1200x800x1142		

\*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

**Code F5887**