



**Saint Paulin BIO, fromage à pâte pressée non cuite**, en portions individuelles pré-emballées de 20 grammes chacune, élaboré à partir de lait BIO de notre coopérative.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Paulin bio fromage à pâte pressée non cuite</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait biologique pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, 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>	40 jours

## Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000	<b>Gras/sec (%)</b>	≥45
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

## Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Franc et savoureux

## Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 20,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1305	261
<b>Energie (kcal)</b>	314	63
<b>Matières grasses (g)</b>	24	4,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	3,4
<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>	23	4,6
<b>Sel (g)</b>	1,40	0,3
<b>Calcium (mg)</b>	780	156
% VNR***	98%	20%



## Informations additionnelles

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

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492847695001	03492847695018		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,02	2	216	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0208	2,24	262	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	150x60x10	196x386x145	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)

\*\*\*\*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 F7695