



FORFAIT
8
France AgriMer



Saint-Nectaire Appellation d'Origine Protégée, en portions individualisées et pré-emballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier 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**	50 jours
Contrat Date	30 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%) ≥50
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%) ≥45
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000	

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1316	395
Energie (kcal)	317	95
Matières grasses (g)	25	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
Glucides (g)	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	6,6
Sel (g)	1,70	0,5
Calcium (mg)	700	210
% VNR***	88%	26%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843538005	03492843538012		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,03	3	324	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0308	3,24	370	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	150x60x15	386x196x145	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 F3538



Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée, en portions individualisées pré-emballées de 25 grammes chacune.

FORFAIT

8

France
AgriMer

Dénomination légale	Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier 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 et d'affinage
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**	50 jours
DDM**	30 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>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥50
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Le fromage présente un croutage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches. Pâte Jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1316	329,0
Energie (kcal)	317	79,3
Matières grasses (g)	25	6,3
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	4,5
Glucides (g)	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	5,5
Sel (g)	1,70	0,4
Calcium (mg)	100	25
% VNR***	13%	3%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843555002	03492843555019		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,025	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	150x60x15	386x196x145	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 F3555