



- . Lait bio collecté et transformé en France
- . Affinage de tradition pour une saveur plus typée
- . Idéal pour les pâtes, pizzas, quiches et gratins

<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé</b> (conforme au règlement CE n°834/2007 (28/06/07) relatif à la production biologique)
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 52.332.001 CE (Usine de Montigny)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache Bio (origine France), sel, ferments
<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 au frais + 8°C maximum.
<b>DDM**</b>	60 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	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤10 000	≤100 000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 62
<b>Gras/sec (%)</b>	≥ 45

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Couleur ivoire à jaune pâle
<b>Texture</b>	Pâte ferme mais souple
<b>Goût</b>	Franc, caractéristique sans défaut

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1586	476
<b>Energie (kcal)</b>	382	115
<b>Matières grasses (g)</b>	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
<b>Glucides (g)</b>	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	28	8,4
<b>Sel (g)</b>	0,8	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	1000	300
<b>% VNR***</b>	125%	38%



**Informations additionnelles**

Calcul pour une portion moyenne de 30 g  
Riche en calcium\*\*\*  
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette
<b>Code EAN</b>	3123930791149	93123938044639	3123939904373
<b>Poids net (kg)</b>	1,000	10,000	
<b>Poids brut (kg)</b>	1,014	10,618	444,72
<b>Dimensions (mm)</b>	60x240x370	326x300x400	1200x800x1780

Palettisation	
<b>UL/couche</b>	8
<b>Couches/palette</b>	5
<b>UL/Palette</b>	40

\*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