



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

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé (conforme au règlement CE n°834/2007 (28/06/07) relatif à la production biologique)
N° agrément sanitaire	FR 52.332.001 CE (Usine de Montigny)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait de vache Bio (origine France), sel, ferments
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 au frais + 8°C maximum.
DDM**	60 jours
Contrat date	45 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
Salmonelles spp	non détectée dans 25 g	
Listeria monocytogenes	non détectée dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤10 000	≤100 000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 62
Gras/sec (%)	≥ 45

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1586	476
Energie (kcal)	382	115
Matières grasses (g)	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
Glucides (g)	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	28	8,4
Sel (g)	0,7	0,2
Calcium (mg)	1000	300
% VNR***	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
Code EAN	3123930791149	93123938044639	3123939904373
Poids net (kg)	1,000	10,000	
Poids brut (kg)	1,014	10,618	444,72
Dimensions (mm)	60x240x370	326x300x400	1200x800x1780

Palettisation	
UL/couche	8
Couches/palette	5
UL/Palette	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