



<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé (conforme au règlement CE n°834/2007 (28/06/07) relatif à la production biologique)</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 52.332.001 CE (Montigny)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache biologique (origine France), sel, ferments lactiques, coagulant
<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>	120 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)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

### Caractéristiques physicochimiques

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 60
<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>	1549	465
<b>Energie (kcal)</b>	373	112
<b>Matières grasses (g)</b>	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19,4	5,8
<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>	0,5	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	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
<b>Code EAN</b>	3123936200843	93123938045056	3123939904700
<b>Poids net (kg)</b>	2,000	12,000	
<b>Poids brut (kg)</b>	2,014	12,414	715,184
<b>Dimensions (mm)</b>	270x85x85	290x195x295	1200x800x1310

Palettisation	
<b>UL/couche</b>	14
<b>Couches/palette</b>	4
<b>UL/Palette</b>	56

\*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 620084