



<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 15.092.001 CE (Lanobre)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, colorant de pâte E160b(ii), conservateur de croûte : E235
<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 à +8°C maximum
<b>DDM**</b>	65 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)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<b>Gras/sec (%)</b>	≥45

**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 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1344	403
<b>Energie (kcal)</b>	324	97
<b>Matières grasses (g)</b>	26	7,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	20,95	6,3
<b>Sel (g)</b>	1,6	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	628	188
% VNR***	79%	24%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492840969222	23492847841907		<b>UL/couche</b>	7
<b>Poids net (kg)</b>	1,8	3,6	388,8	<b>Couches/palette</b>	20
<b>Poids brut (kg)</b>	1,8	3,779	428	<b>UL/Palette</b>	140
<b>Dimensions (mm)</b>		270x257x135	1200x800x1365		

\*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 - Apport de référence pour un adulte type (8400 Kj/2000 Kcal)

**Code F7841**