



| | |
|--|--|
| Dénomination légale | Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache. |
| Age du produit | 120 jours minimum |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 39.558.001 CE (MONTS & TERROIRS Vevey) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | LAIT de vache, sel, ferments lactiques, présure |
| Origine lait | France |
| Allergènes | Lait, produits laitiers et ses dérivés |
| OGM | Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003 |
| Ionisation | Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation |
| Contaminants chimiques | Conforme à la réglementation en vigueur |
| Conservation avant ouverture | A conserver entre +4°C et +8°C |
| Conservation après ouverture | A conserver entre +4°C et +8°C |
| Précautions de consommation et/ou d'utilisation | NA |
| DDM* | 120 jours hebdomadaires |
| Contrat date | 90 jours |

Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques | | | Caractéristiques physicochimiques | |
|--|-----------------------|-----------|-----------------------------------|--------------|
| | Cible | Tolérance | | |
| <i>Salmonelles spp</i> | Non détecté dans 25 g | | Extrait sec (%) | ≥ 62 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Non détecté dans 25 g | NA | Gras/Sec (%) | ≥ 45 et ≤ 54 |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | ≤ 10 000 | ≤ 100 000 | Matière protéique (%) | NA |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | NA | NA | Matière sèche non grasse (%) | NA |
| <i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g) | NA | NA | Matière grasse (%) | NA |
| <i>Entérobactéries</i> (UFC/g) | NA | NA | Humidité (%) | NA |
| <i>Acide Oléique</i> (%) | | | pH | NA |
| Autres : | | NA | Autres données | NA |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|--|
| Aspect | Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun |
| Texture | Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties |
| Goût | Franc, fruité caractéristique, sans défaut |
| Odeur | Caractéristique |

Données Nutritionnelles

| | Taille de référence | | Portion | Informations additionnelles |
|-------------------------------------|---------------------|-------|---------|--|
| | g | 100 | | |
| Energie (kJ) | | 1700 | 510 | Alimentation lacto-végétarienne : Non compatible |
| Energie (kcal) | | 410 | 123 | |
| Matières grasses (g) | | 34 | 10,2 | |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | | 22 | 6,6 | Autres : NA |
| Glucides (g) | | < 0,5 | < 0,1 | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion. |
| <i>dont sucres (g)</i> | | < 0,5 | < 0,1 | |
| Fibres (g) | | < 0,5 | < 0,1 | |
| Protéines (g) | | 26 | 7,8 | |
| Sel (g) | | 0,8 | 0,2 | |
| Calcium (mg) | | 900 | 270 | |
| % VNR*** | | 113% | 34% | |
| Autres : | | | / | |

Données Logistiques

| | UC | | | Palette | Palettisation | |
|---------------------------------------|----------------|----------------|---------------|---------|---------------|----|
| | UC | UL | Palette | | UL/couche | |
| Code EAN | 03123939417552 | 93123938039420 | / | | 8 | |
| Poids net (kg) <i>Variable</i> | 2,000 | 8,000 | / | | 7 | |
| Poids brut (kg) | 2,025 | 8,840 | 494,880 | | UL/palette | 56 |
| Dimensions (mm) | 280x70x105 | 395x295x127 | 1200x800x1039 | | | |

DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC : Date Limite de Consommation - **GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.
***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)