



<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 39.558.001 CE (Vevy)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, présure
<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 entre +4°C et +8°C
<b>DDM**</b>	60 jours
<b>Contrat date</b>	40 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)	≤10000	≤100000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 62
<b>Gras/sec (%)</b>	47 à 52

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte grenée, de couleur jaune doré à brun et pâte de couleur ivoire à jaune pâle.
<b>Texture</b>	Pâte ferme, légèrement grasse, présentant des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise
<b>Goût</b>	Arômes et saveurs caractéristiques

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1680	504
<b>Energie (kcal)</b>	405	122
<b>Matières grasses (g)</b>	33	9,9
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
<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>	27	8,1
<b>Sel (g)</b>	0,8	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	880	264
<b>% VNR***</b>	110%	33%



**Informations additionnelles**

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3123930508082	3123938033050		<b>UL/couche</b>	8
<b>Poids net (kg)</b>	1,000	6,000		<b>Couches/palette</b>	8
<b>Poids brut (kg)</b>	1,013	6,428	431,392	<b>UL/Palette</b>	64
<b>Dimensions (mm)</b>	350x245x50	217x295x395	1200x800x1886		

\*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