



Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
N° agrément sanitaire	FR 35.184.003 CE (Montauban)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, coagulant
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 entre +4°C et +8°C
DDM**	60 jours
Contrat date	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)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 60
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)	1532	460
Energie (kcal)	369	111
Matières grasses (g)	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
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	Palettisation	
Code EAN	3123930508273	3123938045824	3123939905639	UL/couche	8
Poids net (kg)	1,000	10,000		Couches/palette	6
Poids brut (kg)	1,013	10,530	525,440	UL/Palette	48
Dimensions (mm)	345x240x20	300x284x393	1200x800x1854		

*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)