



Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée, fromage au lait pasteurisé de vache.

Dénomination légale	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée, fromage au lait pasteurisé de vache.
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments lactiques et affinage
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 +2°C et +6°C Après ouverture, recouvrir d'un fil alimentaire et à consommer dans les 5 jours
DDM**	60 jours
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<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 (%)	≥50
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	fine, sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présente des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés,
Texture	Souple et onctueuse de laitage, accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de Pénicillium
Goût	Roqueforti, un goût typé et fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées. Saveur fine et parfumée.

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1402	421
Energie (kcal)	338	101
Matières grasses (g)	28	8,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	20	6,0
Sel (g)	1,9	0,6
Sodium (g)	0,76	0,2
Calcium (mg)	500	150
% VNR***	63%	19%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g
Riche en calcium***

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	3123932504457	3123938046197	03123939906056	UL/couche 9
Poids net (kg)	0,462	2,772		Couches/palette 9
Poids brut (kg)	0,490	3,141	274,421	UL/Palette 81
Dimensions (mm)	40x180x250	148x268x373	1200x800x1482	

*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 250445