



Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune, fromage au lait pasteurisé de vache.
Age du produit	30 à 60 jours
N° agrément sanitaire (usine)	FR 31.582.001 CE LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments.
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).
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 de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	entre +2°C et +6°C maximum
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	-
	Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer dans les 5 jours.
	-
	-
DDM*	60 jours
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	57	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	<10/g	Gras/Sec (%)	45	MIN
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
Caractéristiques organoleptiques					
Aspect de la croûte	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-blanche, puis dorée, puis brune pouvant être parsemée de boutons ocres à bruns. A l'exception des portions individuelles inférieures à 70g, des dés et du râpé, la présence d'une partie croûtée est obligatoire				
Aspect de la pâte	de couleur ivoire à jaune foncé				
Texture	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés				
Goût	Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant				
Odeur	-				

Données Nutritionnelles

	Taille de référence	Portion	Informations additionnelles	
g	100	30	Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
Energie (kJ)	1544	463	Nutriscore	D
Energie (kcal)	372	112		
Matières grasses (g)	30	9		
dont AGS (g)	21	6		
Glucides (g)	1,5	0,5		
dont sucres (g)	0,5	0,2		
Fibres (g)	<0,5	<0,1		
Protéines (g)	24	7		
Sel (g)	1,9	0,6		
Calcium (mg)	760	228		
% VNR***	95	29		
			Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
			1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03123932504129	03123938046159	03123939905998	UL/couche	9
Poids net (kg) FIXE	2,000	10,000	450,000	Couche/palette	5
Poids brut (kg)	2,010	10,421	488,945	UL/palette	45
Dimensions (mm)	296x325x32	360x260x350	1200x800x1900		

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)