



*Fonte lente
Filant et couvrant*

| | |
|--|--|
| Dénomination légale | Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé |
| Age du produit | 42 jours minimum |
| N° agrément sanitaire (usine) | FR 52.332.001 CE (ENTREMONT Montigny) / FR 74.010.061 CE (ENTREMONT Sainte-Catherine) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | LAIT de vache, sel, ferments lactiques, coagulant |
| Origine lait | France |
| Allergènes | Lait 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 au frais à +8°C. |
| Conservation après ouverture | A conserver au frais à +8°C et à consommer de préférence dans les 5 jours. |
| Précautions de consommation et/ou d'utilisation | NA |
| DDM* | 60 jours hebdomadaires |
| Contrat date | 40 jours |

Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques | | | Caractéristiques physicochimiques | |
|--|-----------------------|-----------|-------------------------------------|------|
| | Cible | Tolérance | | |
| <i>Salmonelles spp</i> | Non détecté dans 25 g | | Extrait sec (%) | ≥ 60 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Non détecté dans 25 g | NA | Gras/Sec (%) | ≥ 45 |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | ≤ 100 | ≤ 1 000 | Matière protéique (%) | NA |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) | ≤ 100 | ≤ 1 000 | 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>Autres :</i> | | NA | Acide Oléique (%) | NA |
| | | | pH | NA |
| | | | Autres données | NA |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|------------------------------------|
| Aspect | Couleur ivoire à jaune pâle |
| Texture | Pâte ferme mais souple |
| Goût | Franc, caractéristique sans défaut |
| Odeur | Caractéristique |

Données Nutritionnelles

| | Taille de référence | | Portion 30 | Informations additionnelles | |
|-------------------------------------|---------------------|-------|------------|--|------------|
| | g | 100 | | | |
| Energie (kJ) | | 1532 | 460 | Alimentation lacto-végétarienne | Compatible |
| Energie (kcal) | | 369 | 111 | Nutriscore | NA |
| Matières grasses (g) | | 29 | 8,7 | Autres | NA |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | | 19 | 5,7 | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : | |
| Glucides (g) | | < 0,5 | < 0,1 | 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion. | |
| <i>dont sucres (g)</i> | | < 0,5 | < 0,1 | | |
| Fibres (g) | | / | / | | |
| Protéines (g) | | 27 | 8,1 | | |
| Sel (g) | | 0,7 | 0,2 | | |
| Calcium (mg) | | 1000 | 300 | | |
| <i>% VNR****</i> | | 125% | 38% | | |
| Autres : | | / | / | | |

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|-----------------------------------|----------------|---------------|----------------|-----------------------|----|
| | | | | | |
| Code EAN | 03123930508273 | 3123938045824 | 03123939905639 | UL/couche | 8 |
| Poids net (kg) <i>Fixe</i> | 1,000 | 10,000 | / | Couche/palette | 6 |
| Poids brut (kg) | 1,008 | 10,469 | 522,512 | UL/palette | 48 |
| Dimensions (mm) | 256x240x25 | 393x300x284 | 1200x800x1854 | | |

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)