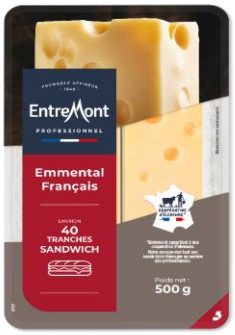
EMMENTAL FRANCAIS TRANCHES FORMAT BAGUETTE

ENTREMONT PROFESSIONNEL 500 G



40 tranches environ

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)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT de vache, sel, ferments, coagulant
Origine lait	France
Allergènes	Lait, produits laitiers 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 subit de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementaion en vigueur
Conservation avant ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Conservation après ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DDM*	70 jours hebdomadaires
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
Salmonelles spp	Non détecté dans 25 g	
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g	NA
***Staphylococcus coagulase+* (UFC/g)**	≤ 100	≤ 1 000
Escherichia coli (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000
Levures/Moisissures (UFC/g)	NA	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA
Autres :	NA	

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 60
Gras/Sec (%)	≥ 45
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	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

g	Taille de référence 100	Portion 30
Energie (kJ)	1532	460
Energie (kcal)	369	111
Matières grasses (g)	29	8,7
dont acides gras saturés (g)	19	5,7
Glucides (g)	< 0,5	< 0,1
dont sucres (g)	< 0,5	< 0,1
Fibres (g)	< 0,5	< 0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,5	0,2
Calcium (mg)	1000	300
*% VNR****	125%	38%
Autres :	/	

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	NA
Autres	NA

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN :**

1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	03123930617890	03123938045183	03123939904731
Poids net (kg) *Fixe*	0,500	3,000	/
Poids brut (kg)	0,519	3,334	503,430
Dimensions (mm)	30x110x160	218x150x330	1200x800x1240

Palettisation

UL/couche	29
Couche/palette	5
UL/palette	145

**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)