



Dénomination légale	Fromage frais et son petit lait
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 05.061.004 CE (LA FERMIERE Gap)
Certification usine	NA
Ingrédients	LAIT entier pasteurisé - CREME pasteurisée - Poudre de LAIT écrémé - Protéines de LAIT - Ferments lactiques (LAIT).
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à l'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	Conservation entre 0°C et +6°C max
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DLC*	30 jours
Contrat date	18 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	15
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	>20
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière grasse (%)	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)	≥82
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Lisse et brillant
Texture	Ferme et cassante
Goût	Typique, lacté
Odeur	Typique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		100	
Energie (kJ)		365	365	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		88	88	Nutriscore	NA
Matières grasses (g)		6,2	6,2	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		4,1	4,1	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
Glucides (g)		5	4,5	2. Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion.	
dont sucres (g)		5	4,5		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		3,5	3,5		
Sel (g)		0,09	0,09		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :		/	/		

Données Logistiques

	UC			UL	Palette	Palettisation	
	Code EAN	03176574708004	03329770072367	03329770072374		UL/couche	24
Poids net (kg) <i>Fixe</i>		2,500	2,500	360,000		Couche/palette	6
Poids brut (kg)		2,658	2,658	407,750		UL/palette	144
Dimensions (mm)		200 x 200 x 145	200 x 200 x 145	1200 x 800 x 1095			

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)



Dénomination légale	Fromage frais et son petit lait
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 05.061.004 CE (LA FERMIERE Gap)
Certification usine	NA
Ingrédients	LAIT entier pasteurisé - CREME pasteurisée - Poudre de LAIT écrémé - Protéines de LAIT - Ferments LACTIQUES.
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à l'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	Conservation entre 0°C et +6°C max
Conservation après ouverture	Conservation entre 0°C et +6°C max
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DLC*	30 jours
Contrat date	18 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	15
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	>20
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière grasse (%)	NA
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)	≥82
Autres :	NA	NA	Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Lisse et brillant
Texture	Ferme et cassante
Goût	Typique, lacté
Odeur	Typique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		100	
Energie (kJ)		365	365	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)		88	88	Nutriscore	NA
Matières grasses (g)		6,2	6,2	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)		4,1	4,1	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
Glucides (g)		5	4,5	2. Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion.	
dont sucres (g)		5	4,5		
Fibres (g)		/	/		
Protéines (g)		3,5	3,5		
Sel (g)		0,09	0,09		
Calcium (mg)		/	/		
% VNR***		/	/		
Autres :		/	/		

Données Logistiques

	UC			UL	Palette	Palettisation	
	Code EAN	03176574710007	03329770072381	03329770072398		UL/couche	20
Poids net (kg) <i>Fixe</i>		5,000	5,000	600,000		Couche/palette	6
Poids brut (kg)		5,250	5,250	655,000		UL/palette	120
Dimensions (mm)		225 x 225 x 187	225 x 225 x 187	1200 x 800 x 1260			

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)