



/

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 subit 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	NA	Extrait sec (%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	>20
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤ 10	NA	Matière protéique (%)
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière sèche non grasse (%)
Levures/Moisissures (UFC/g)	≤ 100	NA	Matière grasse (%)
Entérobactéries (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)
Autres :	NA	NA	Acide Oléique (%)
			pH
			Autres données

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

g	Taille de référence		Portion 100	Informations additionnelles		
	100	Portion		Alimentation lacto-végétarienne	Compatibile	
Energie (kJ)	365	365				
Energie (kcal)	88	88				
Matières grasses (g)	6,2	6,2				
dont acides gras saturés (g)	4,1	4,1				
Glucides (g)	5	4,5				
dont sucres (g)	5	4,5				
Fibres (g)	/	/				
Protéines (g)	3,5	3,5				
Sel (g)	0,09	0,09				
Calcium (mg)	/	/				
% VNR***	/	/				
Autres :	/	/				

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN :**
2. Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion.

Données Logistiques

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

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)