



<b>Dénomination légale</b>	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée, fromage au lait pasteurisé de vache.
<b>Age du produit</b>	28 jours minimum
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 15.196.001 CE   LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments.
<b>Allergènes</b>	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Conservation avant ouverture</b>	à +8°C maximum
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	Produit soumis à dessiccation  Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement
<b>DDM*</b>	90 jours
<b>Contrat date</b>	45 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	<b>Extrait sec (%)</b>	50	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-	<b>Gras/Sec (%)</b>	50	MIN
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			

Caractéristiques organoleptiques	
<b>Aspect de la croûte</b>	fine, sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présente des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés
<b>Aspect de la pâte</b>	de couleur blanche à crème avec des ouvertures, un persillage régulièrement réparti de couleur bleu à vert
<b>Texture</b>	souple et onctueuse
<b>Goût</b>	de laitage, accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de Pénicillium Roqueforti, un goût typé et fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées. Saveur fine et parfumée.
<b>Odeur</b>	-

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion 30	Informations additionnelles	
	g	100		Alimentation lacto-végétarienne	Nutriscore
<b>Energie (kJ)</b>		1402	420	NON	
<b>Energie (kcal)</b>		338	101	C	
<b>Matières grasses (g)</b>		28	8		
<i>dont AGS (g)</i>		20	6		
<b>Glucides (g)</b>		1,5	0,5		
<i>dont sucres (g)</i>		0,5	0,2		
<b>Fibres (g)</b>		<0,5	<0,1		
<b>Protéines (g)</b>		20	6		
<b>Sel (g)</b>		1,90	0,57		
<b>Calcium (mg)</b>		500	150		
<b>% VNR****</b>		63	19		

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

#### Données Logistiques

	UC			UL			Palette			Palettisation	
	Code EAN								UL/couche		
<b>Code EAN</b>		03153400957324	93153403752028	23492843752023					12		
<b>Poids net (kg)</b> <small>VARIABLE</small>		2,000	4,283	411,168					8		
<b>Poids brut (kg)</b>		2,000	4,527	454,592					UL/palette	96	
<b>Dimensions (mm)</b>		133x133x190	266x217x146	1200x800x1318							

\*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)