



Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Entre-Deux, fromage au lait pasteurisé de vache.
Age du produit	120 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 15.196.001 CE LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments.
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après 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	à +8°C maximum
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	-
	Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement
DDM*	60 jours
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	58	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	< 10 / g	Gras/Sec (%)	45	MIN
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
Caractéristiques organoleptiques					
Aspect de la croûte	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-blanche, puis dorée, puis brune pouvant être parsemée de boutons ocres à bruns.				
Aspect de la pâte	de couleur ivoire à jaune foncé				
Texture	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés				
Goût	Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant				
Odeur	-				

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion		Informations additionnelles	
	g	100	30		Alimentation lacto-végétarienne	NON
Energie (kJ)		1561	468		Nutriscore	D
Energie (kcal)		376	113			
Matières grasses (g)		30	9			
dont AGS (g)		21	6			
Glucides (g)		1,5	0,5			
dont sucres (g)		0,5	0,2			
Fibres (g)		<0,5	<0,1			
Protéines (g)		25	8			
Sel (g)		2,00	0,60			
Calcium (mg)		760	228			
% VNR***		95	29			
Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :						
1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.						

Données Logistiques

	UC		UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03274012775325		93492845232089	-	UL/couche	8
Poids net (kg) VARIABLE	1,300		9,824	471,552	Couche/palette	6
Poids brut (kg)	1,307		10,334	516,032	UL/palette	48
Dimensions (mm)	195x150x70		368x295x216	1200x800x1446		

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)