



<b>Dénomination légale</b>	Bleu d'Auvergne 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>	51	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>	La croûte du Bleu d'Auvergne est saine, sans mouillères ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, vertes, bleues et noires;
<b>Aspect de la pâte</b>	La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert. Ce persillage est de taille grain de blé à grain de maïs.
<b>Texture</b>	La texture est fondante, onctueuse et fine.
<b>Goût</b>	Le goût du Bleu d'auvergne est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il peut présenter une légère pointe de sel et d'amertume. Il est rehaussé, de façon plus ou moins accentuée selon le degré d'affinage, par les saveurs issues de l'activité de la moisissure Penicillium roqueforti.
<b>Odeur</b>	Odeur de Penicillium

#### Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion 30	Informations additionnelles	
	g	100			
<b>Energie (kJ)</b>		1402	420	<b>Alimentation lacto-végétarienne</b>	NON
<b>Energie (kcal)</b>		338	101	<b>Nutriscore</b>	C
<b>Matières grasses (g)</b>		28	8	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
<i>dont AGS (g)</i>		20	6	1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
<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>		2,40	0,72		
<b>Calcium (mg)</b>		550	165		
<b>% VNR****</b>		69	21		

#### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	03153400957096	93153406715020	-	<b>UL/couche</b>	10
<b>Poids net (kg)</b> VARIABLE	2,592	5,184	518,400	<b>Couche/palette</b>	10
<b>Poids brut (kg)</b>	2,601	5,429	562,900	<b>UL/palette</b>	100
<b>Dimensions (mm)</b>	210x210x90	393x196x128	1200x800x1430		

\*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)