



Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune, fromage au lait pasteurisé de vache.
Age du produit	30 à 60 jours
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*	50 jours
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	57	MIN
Gras/Sec (%)	45	MIN

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
g	100	30
Energie (kJ)	1544	463
Energie (kcal)	372	112
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)	24	7
Sel (g)	1,90	0,57
Calcium (mg)	760	228
% VNR***	95	29

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	NON
Nutriscore	D

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :

1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	03274012774823	93492845240084	23492845240085
Poids net (kg) VARIABLE	1,300	10,366	497,568
Poids brut (kg)	1,307	10,878	542,144
Dimensions (mm)	195x150x70	368x295x216	1200x800x1446

Palettisation	
UL/couche	8
Couche/palette	6
UL/palette	48

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)