



Dénomination légale	Bleu d'Auvergne Appellation d'Origine Protégée, fromage au lait pasteurisé de vache.
Age du produit	28 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	Produit soumis à dessiccation Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement
DDM*	90 jours
Contrat date	45 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	51	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-	Gras/Sec (%)	50	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	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;				
Aspect de la pâte	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.				
Texture	La texture est fondante, onctueuse et fine.				
Goût	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.				
Odeur	Odeur de Penicillium				

Données Nutritionnelles

		Taille de référence		Portion		Informations additionnelles	
g		100		30			
Energie (kJ)		1402		420		Alimentation lacto-végétarienne	
Energie (kcal)		338		101		Nutriscore	
Matières grasses (g)		28		8		NON	
dont AGS (g)		20		6		C	
Glucides (g)		1,5		0,5		Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
dont sucres (g)		0,5		0,2			
Fibres (g)		<0,5		<0,1			
Protéines (g)		20		6			
Sel (g)		2,40		0,72			
Calcium (mg)		550		165			
% VNR***		69		21			

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03492840957656	93492843751049	-	UL/couche	10
Poids net (kg) VARIABLE	1,250	5,000	500,000	Couche/palette	10
Poids brut (kg)	1,250	5,227	545,100	UL/palette	100
Dimensions (mm)	210x105x90	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)