



Dénomination légale	Saint-Nectaire Appellation d'Origine Protégée Laitier, fromage au lait pasteurisé de vache.
Age du produit	28 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 15.092.001 CE LFO Veillac 15270 LANOBBRE - 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*	60 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 (%)	50	MIN
Gras/Sec (%)	45	MIN

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect de la croûte	Le fromage présente un croutage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou
Aspect de la pâte	Jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franç
Odeur	Franche, légère odeur de morge tolérée

Données Nutritionnelles

	Taille de référence		Portion
	g	100	
Energie (kJ)		1316	395
Energie (kcal)		317	95
Matières grasses (g)		25	8
dont AGS (g)		18	5
Glucides (g)		1,0	0,3
dont sucres (g)		0,5	0,2
Fibres (g)		<0,5	<0,1
Protéines (g)		22	7
Sel (g)		1,70	0,51
Calcium (mg)		700	210
% VNR****		88	26

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			Palettisation		
	Code EAN	03153400958659	93153406812033	23492846812021	UL/couche	6	Couche/palette	20	UL/palette	120		
Poids net (kg) <small>VARIABLE</small>		1,75 environ	3,439	412,680								
Poids brut (kg)		1,77 environ	3,675	461,000								
Dimensions (mm)		220x220x45	497x262x64	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)