



Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune, fromage au lait cru de vache.
Age du produit	minimum 30 jours
N° agrément sanitaire (usine)	FR 15.196.001 CE LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT cru 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 Il est déconseillé aux enfants de moins de 5 ans, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées de consommer ce fromage au lait cru
DDM*	55 jours
Contrat date	50 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		
	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	Non détecté / 25g	Non détecté / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	< 10 / g
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m= 10000	M= 100000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m= 10000	M= 100000

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

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect de la croûte	Croûte sèche dont l'épaisseur s'accroît avec la durée d'affinage La pâte est enrobée d'une croûte évolutive: d'abord de couleur gris blanc puis dorée puis brune pouvant être parsemée de boutons
Aspect de la pâte	de couleur ivoire à jaune foncé
Texture	la pâte ferme de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour 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	
Energie (kJ)		1544	463
Energie (kcal)		372	112
Matières grasses (g)		30	9
<i>dont AGS (g)</i>		21	6
Glucides (g)		1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>		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	03427013347699	93427010433015	-
Poids net (kg) VARIABLE	40,000	40,000	400,000
Poids brut (kg)	40,000	40,000	422,830
Dimensions (mm)	390x390x320	390x390x320	1200x800x1110

Palettisation	
UL/couche	(2 x 4) + (1 x 2)
Couche/palette	3
UL/palette	10

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)