



Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Entre-Deux, fromage au lait cru de vache
Age du produit	minimum 5 mois affiné en tunnel
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	- 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*	36 jours
Contrat date	31 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
Salmonelles spp	Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	Extrait sec (%)	58	MIN
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25g	< 10 / g	Gras/Sec (%)	45	MIN
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	m= 10000	M= 100000			
Escherichia coli (UFC/g)	m= 10000	M= 100000			

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 ocre à bruns.
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		Informations additionnelles	
	g	100	30		Alimentation lacto-végétarienne	NON
Energie (kJ)		1561	468		Nutriscore	D
Energie (kcal)		376	113			
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)		25	8			
Sel (g)		2,00	0,60			
Calcium (mg)		760	228			
% VNR***		95	29			

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	03492842876009	93492842876026	-	UL/couche	8
Poids net (kg) VARIABLE	4,540	9,310	446,880	Couche/palette	6
Poids brut (kg)	4,554	9,770	478,016	UL/palette	48
Dimensions (mm)	195x150x280	368x295x216	1200x800x1446		
EAN 7 poids/prix	2995745	-	-		

Nomenclature douanière	
0406908110	

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)