



<b>Dénomination légale</b>	Cantal Appellation d'Origine Protégée Vieux, fromage au lait cru de vache.
<b>Age du produit</b>	240 jours minimum. Affiné en tunnel.
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 15.196.001 CE   LFO La Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET- France
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT cru de vache (Origine : France), sel, présure, ferments.
<b>Allergènes</b>	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Conservation avant ouverture</b>	à +8°C maximum
<b>Précautions de consommation et/ou d'utilisation</b>	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.
<b>DDM*</b>	55 jours
<b>Contrat date</b>	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		
<b>Extrait sec (%)</b>	60	MIN
<b>Gras/Sec (%)</b>	45	MIN

Caractéristiques organoleptiques	
<b>Aspect de la croûte</b>	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 de couleur ivoire à jaune foncé
<b>Aspect de la pâte</b>	la pâte ferme de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés.
<b>Texture</b>	la pâte ferme de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés.
<b>Goût</b>	Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.
<b>Odeur</b>	-

**Données Nutritionnelles**

	Taille de référence		Portion
	g	100	
<b>Energie (kJ)</b>		1561	468
<b>Energie (kcal)</b>		376	113
<b>Matières grasses (g)</b>		30	9
<i>dont AGS (g)</i>		21	6
<b>Glucides (g)</b>		1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>		0,5	0,2
<b>Fibres (g)</b>		<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>		25	8
<b>Sel (g)</b>		2,10	0,63
<b>Calcium (mg)</b>		759	228
<b>% VNR***</b>		95	28

Informations additionnelles	
<b>Alimentation lacto-végétarienne</b>	NON
<b>Nutriscore</b>	D

**Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN\*\* :**  
1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette
<b>Code EAN</b>	03492842878003	93492842878013	-
<b>Poids net (kg)</b> <small>VARIABLE</small>	40,000	40,000	400,000
<b>Poids brut (kg)</b>	40,000	40,000	422,830
<b>Dimensions (mm)</b>	390x390x320	390x390x320	1200x800x1110

Palettisation	
<b>UL/couche</b>	(2 x 4)+(1 x 2)
<b>Couche/palette</b>	3
<b>UL/palette</b>	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)