



Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Entre-Deux, fromage au lait pasteurisé de vache.
Age du produit	120 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	-
	Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement
DDM*	45 jours
Contrat date	25 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		
	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	< 10 / g
<i>Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)</i>	m = 100	M= 1000
<i>Escherichia coli (UFC/g)</i>	m = 100	M= 1000

Caractéristiques physicochimiques		
Extrait sec (%)	58	MIN
Gras/Sec (%)	45	MIN

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect de la croûte	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-blanche, puis dorée, puis brune pouvant être parsemée de boutons ocres à bruns.
Aspect de la pâte	de couleur ivoire à jaune foncé
Texture	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages 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	
g	100	30
Energie (kJ)	1561	468
Energie (kcal)	376	113
Matières grasses (g)	30	9
dont AGS (g)	21	6
Glucides (g)	1,5	0,5
dont sucres (g)	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

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	03492840741552	93492843091046	-	UL/couche	8
Poids net (kg) VARIABLE	2,593	9,697	465,456	Couche/palette	6
Poids brut (kg)	2,594	10,158	507,584	UL/palette	48
Dimensions (mm)	195x150x140	368x295x216	1200x800x1446		

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)