



<b>Dénomination légale</b>	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune, fromage au lait pasteurisé de vache.
<b>Age du produit</b>	30 à 60 jours
<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 pasteurisé 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
<b>DDM*</b>	55 jours
<b>Contrat date</b>	50 jours

#### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	57	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	< 10 / g	Gras/Sec (%)	45	MIN
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	m = 100	M= 1000			

  

Caractéristiques organoleptiques	
<b>Aspect de la croûte</b>	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.
<b>Aspect de la pâte</b>	de couleur ivoire à jaune foncé
<b>Texture</b>	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages 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	Informations additionnelles	
	g	100		30	
Energie (kJ)		1544	463	Alimentation lacto-végétarienne	NON
Energie (kcal)		372	112	Nutriscore	D
Matières grasses (g)		30	9	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
dont AGS (g)		21	6	1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
Glucides (g)		1,5	0,5		
dont sucres (g)		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		

#### Données Logistiques

	UC			Palette	Palettisation	
	Code EAN	03153400958260	93153406848018		UL/couche	(2 x 4) + (1 x 2)
Poids net (kg) VARIABLE		41,500	41,865	418,650	Couche/palette	3
Poids brut (kg)		41,503	42,148	441,480	UL/palette	10
Dimensions (mm)		400x400x320	400x400x320	1200x800x1110		

\*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)