



<b>Dénomination légale</b>	Saint-Paulin Français, fromage au lait pasteurisé de vache, à pâte pressée non cuite.
<b>Age du produit</b>	8 jours minimum
<b>N° agrément sanitaire (usine)</b>	FR 15.092.001 CE   LFO Veillac 15270 LANOBRE - France
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, enzyme coagulante, ferments, colorant de croûte : E160b(ii), conservateur de croûte : E235.
<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>	65 jours
<b>Contrat date</b>	40 jours

**Données Qualité**

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques		
	Cible	Tolérance			
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	Extrait sec (%)	51	MIN
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-	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	
Aspect de la croûte	sèche et uniforme
Aspect de la pâte	Jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux
Odeur	Lactique

**Données Nutritionnelles**

	Taille de référence		Portion	Informations additionnelles	
	g	100		30	
Energie (kJ)		1305	391	Alimentation lacto-végétarienne	OUI
Energie (kcal)		314	94	Nutriscore	D
Matières grasses (g)		24	7	<b>Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :</b>	
dont AGS (g)		17	5	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)		23	7		
Sel (g)		1,40	0,42		
Calcium (mg)		700	210		
% VNR***		88	26		

**Données Logistiques**

	UC		UL	Palette	Palettisation	
					UL/couche	
Code EAN	03492840969222	93492847841029	-	-	Couche/palette	6
Poids net (kg) <small>VARIABLE</small>	1,800	3,600	432,000		UL/palette	20
Poids brut (kg)	1,800	3,795	475,400			120
Dimensions (mm)	210x210x45	497x262x64	1200x800x1430			

\*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)