



Dénomination légale	Bleu, fromage au lait pasteurisé de vache, à pâte persillée.
Age du produit	15 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, enzyme coagulante, 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	Produit soumis à dessiccation Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer rapidement
DDM*	70 jours
Contrat date	45 jours

Données Qualité

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

Caractéristiques physicochimiques		
Extrait sec (%)	45	MIN
Gras/Sec (%)	50	MIN

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect de la croûte	Propre et blanc ivoire, non poisseuse, pouvant présenter des moisissures
Aspect de la pâte	couleur blanche, persillage bien réparti, sans excès, sans trait de piquage trop accentué
Texture	souple et liée
Goût	de bleu jeune
Odeur	-

Données Nutritionnelles

	Taille de référence	
	100	30
Energie (kJ)	1311	393
Energie (kcal)	316	95
Matières grasses (g)	26	8
dont AGS (g)	18	5
Glucides (g)	1,5	0,5
dont sucres (g)	0,5	0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	19	6
Sel (g)	2,00	0,60
Calcium (mg)	520	156
% VNR***	65	20

Informations additionnelles	
Alimentation lacto-végétarienne	OUI
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	03492840522953	93492848434022	23492848434023	UL/couche	14
Poids net (kg) VARIABLE	1,800	3,600	453,600	Couche/palette	9
Poids brut (kg)	1,808	3,771	495,146	UL/palette	126
Dimensions (mm)	240x90x90	278x197x109	1200x800x1131		

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)