



Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
Age du produit	42 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 74.010.061 CE (ENTREMONT Sainte-Catherine)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant
Origine lait	France
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à l'étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003 .
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation.
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur.
Conservation avant ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Conservation après ouverture	A conserver entre +4°C et +8°C
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DDM*	90 jours hebdomadaires
Contrat date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Extrait sec (%)	≥ 60
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	Détecté dans 25 g (<10/g *)	Gras/Sec (%)	≥ 45
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	NA		Acide Oléique (%)	NA
			pH	NA
			Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Couleur ivoire à jaune pâle
Texture	Pâte ferme mais souple
Goût	Franc, caractéristique sans défaut
Odeur	Caractéristique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence 100 g	Portion 30 g	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	1532	460	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	369	111	Nutriscore	NA
Matières grasses (g)	29	8,7	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	19,0	5,7		
Glucides (g)	< 0,5	< 0,1	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
dont sucres (g)	< 0,5	< 0,1		
Fibres (g)	< 0,5	< 0,1		
Protéines (g)	27	8,1		
Sel (g)	0,50	0,15		
Calcium (mg)	1000	300		
% VNR***	125%	38%		
Autres :	/			

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03123934300149	93123938046770	3123939906360	UL/couche	14
Poids net (kg) Variable	2,000	8,000	/	Couche/palette	4
Poids brut (kg)	2,013	8,310	485,360	UL/palette	56
Dimensions LxIxxH (mm)	270x85x85	201x198x298	1200x800x954		
EAN 7 poids/prix	2976717	-	-	Nomenclature douanière	
				0406901300	

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)