



Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé issu de l'agriculture biologique.
Age du produit	42 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 52.332.001 CE (ENTREMONT Montigny)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT de vache Bio, 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 de ionisation.
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur.
Conservation avant ouverture	A conserver au frais + 8°C maximum.
Conservation après ouverture	A conserver au frais + 8°C maximum.
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DDM*	120 jours hebdomadaires
Contrat date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	Non détecté dans 25 g		Extrait sec (%)	≥ 60
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	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
<i>Autres :</i>	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 g	Portion 30	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	1549	465	Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	373	112	Nutriscore	NA
Matières grasses (g)	29	8,7	Autres	NA
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	6		
Glucides (g)	< 0,5	< 0,1	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
<i>dont sucres (g)</i>	< 0,5	< 0,1		
Fibres (g)	/	/		
Protéines (g)	28	8,4		
Sel (g)	0,50	0,15		
Calcium (mg)	1000	300		
% VNR***	125%	38%		
Autres :	/			

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03123936200843	93123938045056	03123939904700	UL/couche	14
Poids net (kg) <i>Variable</i>	2,000	12,000	/	Couche/palette	4
Poids brut (kg)	2,014	12,414	715,184	UL/palette	56
Dimensions (mm)	270x85x85	290x195x295	1200x800x1310		

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)