



Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache.
Age du produit	120 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 39.558.001 CE (MONTES & TERROIRS Vevy)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT de vache, sel, ferments lactiques, présure
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 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*	120 jours hebdomadaires
Contrat date	90 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	Non détecté dans 25 g		Extrait sec (%)	≥ 62
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA	Gras/Sec (%)	≥ 45 et ≤ 54
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤ 10 000	≤ 100 000	Matière protéique (%)	NA
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	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	Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun
Texture	Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties
Goût	Franc, fruité caractéristique, sans défaut
Odeur	Caractéristique

Données Nutritionnelles

	Taille de référence 100 g	Portion 30 g	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	1700	510	Alimentation lacto-végétarienne	Non compatible
Energie (kcal)	410	123	Nutriscore	NA
Matières grasses (g)	34	10,2	Autres	NA
dont acides gras saturés (g)	22,0	6,6		
Glucides (g)	< 0,5	< 0,1	Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** : 1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.	
dont sucres (g)	< 0,5	< 0,1		
Fibres (g)	< 0,5	< 0,1		
Protéines (g)	26	7,8		
Sel (g)	0,80	0,24		
Calcium (mg)	900	270		
% VNR***	113%	34%		
Autres :	/			

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	03123939417552	93123938039420	/	UL/couche	8
Poids net (kg) <i>Variable</i>	2,000	8,000	448,000	Couche/palette	7
Poids brut (kg)	2,013	8,432	492,192	UL/palette	56
Dimensions (mm)	280x70x105	395x295x127	1200x800x1039		
EAN 7 poids/prix	2304942	-	-	Nomenclature douanière	
				0406908990	

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)