



Morbier Appellation d'Origine Protégée, en tranches, à chaud ou à froid (environ 14 tranches par barquette)

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru (conforme aux règles de l'AOP)
N° agrément sanitaire	FR 52.332.001 CE (Usine de Montigny)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, présure, colorant : charbon végétal
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
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 d'ionisation
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation et consommation	A conserver au frais de +4 à +8°C dans son emballage d'origine. Il est déconseillé aux enfants de moins de 5 ans, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées de consommer ce fromage au lait cru.
DDM**	40 jours hebdomadaires
Contrat date	27 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g		Gras/sec (%) ≥ 45
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Humidité sur fromage dégraissé (%) ≤ 67
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤10 000	≤100 000	

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte morgée, couleur homogène. Raie noire en son milieu
Texture	Pâte souple, quelques ouvertures acceptées
Goût	Franc, sans défaut

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1430	429
Energie (kcal)	345	104
Matières grasses (g)	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	21	6,3
Sel (g)	1,4	0,4
Calcium (mg)	550	165
% VNR***	69%	21%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g
Riche en calcium***

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3123930617265	3123938040911		UL/couche	24
Poids net (kg)	0,350	2,100		Couches/palette	7
Poids brut (kg)	0,378	2,400	423,2	UL/Palette	168
Dimensions (mm)	180x190x30	210x190x208	1200x800x1620		

*GEM-RCN: Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g - ** DDM: Date de Durabilité Minimale
***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

****EGALIM:Loi du 30.10.2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Code 061726