



Fromage à pâte pressée cuite

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite
N° agrément sanitaire	FR 74.010.061 CE (Sainte Catherine)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait de vache (origine France), sel, ferments
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	A conserver entre +4°C et +8°C
DDM**	70 jours hebdomadaires
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	100	1000
<i>Eschericia coli</i>	100	1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 60
Gras/sec (%)	≥ 45

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 20,0 g
Energie (kJ)	1532	306
Energie (kcal)	369	74
Matières grasses (g)	29	5,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	3,8
Glucides (g)	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	5,4
Sel (g)	0,7	0,1
Calcium (mg)	1000	200
% VNR***	125%	25%

Informations additionnelles

Riche en calcium***
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3123930711215	3123938008195		UL/couche	8
Poids net (kg)	0,020	2,400		Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,022	3,078	241,616	UL/Palette	72
Dimensions (mm)	15x85x120	185x295x395	1200x800x1815		

*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)

Code 071123