



<b>Dénomination légale</b>	<b>Assortiment de trois fromages - Gruyère Indication Géographique Protégé</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	45 jours
<b>Contrat Date</b>	30 jours

**Données Qualité**

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	<b>Gras/sec (%)</b>	≥50
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

**Caractéristiques organoleptiques**

Aspect	Texture	Goût
La croûte du Bleu d'Auvergne est saine, sans mouillères ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, bleues, vertes et noires. La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert. Ce persillage est de taille grain de blé à grain de maïs.	Fondante, onctueuse et fine Le goût du Bleu d'Auvergne est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voir de champignons. Il peut présenter une légère pointe sel et d'amertume. Il est réhaussé, de façon plus ou moins accentuées selon le degré d'affinage. Par les saveurs issues de l'activité de la moisissure Penicillium	

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1680	504
<b>Energie (kcal)</b>	405	122
<b>Matières grasses (g)</b>	33	9,9
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
<b>Glucides (g)</b>	<0,5	#VALEUR!
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	#VALEUR!
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	27	8,1
<b>Sel (g)</b>	2,4	0,7
<b>Calcium (mg)</b>	550	165
% VNR***	69%	21%



**Informations additionnelles**

Calcul pour une portion de 30 g :  
Source de Calcium\*\*\*  
Riche en protéine

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492847780004	03492848032058		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,3	1,8	204	<b>Couches/palette</b>	10
<b>Poids brut (kg)</b>	0,34	1,96	243	<b>UL/Palette</b>	120
<b>Dimensions (mm)</b>		386x196x145	1200x800x1600		

\*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 F8032A**



**FORFAIT**  
**8**  
France AgriMer



<b>Dénomination légale</b>	<b>Assortiment de trois fromages -Tomme des Pyrénées Indication Géographique Protégée, Tomme Noire</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (Origine France), sel, présure, ferments lactiques
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	45 jours
<b>Contrat Date</b>	30 jours

**Données Qualité**

**Caractéristiques microbiologiques**

	Cible	Tolérance
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	<10/g
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥53
<b>Gras/sec (%)</b>	≥50

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures. Aspect pâte de couleur ivoire à jaune pâle, avec ouvertures mécaniques réparties sur l'ensemble de la tranche, de la taille d'un grain de riz avec au maximum la taille d'un grain de maïs.
<b>Texture</b>	Pâte souple, fondante en bouche et non pâteuse.
<b>Goût</b>	Celui du sérum frais, sans amertume, sans sel excessif, sans goût acide excessif ou anormal

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1510	453
<b>Energie (kcal)</b>	364	109
<b>Matières grasses (g)</b>	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,70	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	650	195
<b>% VNR***</b>	81%	24%



**Informations additionnelles**

Calcul pour une portion de 30 g :  
Source de Calcium\*\*\*  
Riche en protéine

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492847780004	03492848047052		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,3	1,7	204	<b>Couches/palette</b>	10
<b>Poids brut (kg)</b>	0,34	1,86	243	<b>UL/Palette</b>	120
<b>Dimensions (mm)</b>		386x196x145	1200x800x1600		

\*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 F8032B**



<b>Dénomination légale</b>	<b>Assortiment de trois fromages - Fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de brebis (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	45 jours
<b>Contrat date</b>	30 jours

**Données Qualité**

**Caractéristiques microbiologiques**

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	< 10/g
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥57
<b>Gras/sec (%)</b>	≥50

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte allant du jaune orangé au gris, croûte sèche et propre. Aspect pâte blanche ivoire
<b>Texture</b>	Souple et fondante en bouche
<b>Goût</b>	Saveur douce, pas de rance, pas ammoniac, pas amer

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1658	497
<b>Energie (kcal)</b>	400	120
<b>Matières grasses (g)</b>	34	10,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	24	7,2
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,4	0,4
<b>Calcium (mg)</b>	680	204
<b>% VNR***</b>	85%	26%



**Informations additionnelles**

Calcul pour une portion de 30 g :  
Source de Calcium\*\*\*  
Riche en protéine

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492847780004	03492848047052		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,25	1,7	204	<b>Couches/palette</b>	10
<b>Poids brut (kg)</b>		1,86	243	<b>UL/Palette</b>	120
<b>Dimensions (mm)</b>		386x196x145	1200x800x1600		

\*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 F8032C**