



*Fonte rapide
Filant et gratinant*

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
Age du produit	42 jours minimum
N° agrément sanitaire (usine)	FR 52.332.001 CE (ENTREMONT Montigny) / FR 74.010.061 CE (ENTREMONT Sainte-Catherine)
Certification usine	IFS
Ingrédients	LAIT de vache, sel, ferments lactiques, coagulant
Origine lait	France
Allergènes	Lait et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à 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 à +8°C.
Conservation après ouverture	A conserver au frais à +8°C et à consommer de préférence dans les 5 jours.
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	NA
DDM*	60 jours hebdomadaires
Contrat date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	Non détecté dans 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	NA	NA
Autres :		NA

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 60
Gras/Sec (%)	≥ 45
Matière protéique (%)	NA
Matière sèche non grasse (%)	NA
Matière grasse (%)	NA
Humidité (%)	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
Energie (kJ)	1532	460
Energie (kcal)	369	111
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)	/	/
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,7	0,2
Calcium (mg)	1000	300
% VNR****	125%	38%
Autres :	/	/

Informations additionnelles

Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Nutriscore	NA
Autres	NA

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN :**

1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion.

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	03123930508266	03123938045831	03123939905646
Poids net (kg) <i>Fixe</i>	1,000	10,000	/
Poids brut (kg)	1,008	10,469	522,512
Dimensions (mm)	256x240x25	393x300x284	1200x800x1854

Palettisation	
UL/couche	6
Couche/palette	8
UL/palette	48

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)