



| | |
|-------------------------------|---|
| Dénomination légale | Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé |
| N° agrément sanitaire | FR 22.061.015 CE (Glomel) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Lait de vache (origine France), sel, ferments, coagulant, conservateur de surface : natamycine (E235) |
| 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** | 55 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 (%) | ≥ 53 |
| Gras/sec (%) | ≥ 48 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|---|
| Aspect | Pâte de couleur homogène et croûte morgée |
| Texture | Pâte souple, quelques ouvertures acceptées et texture onctueuse à chaud |
| Goût | Franc, sans défaut |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1373 | 412 |
| Energie (kcal) | 331 | 99 |
| Matières grasses (g) | 27 | 8,1 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 18 | 5,4 |
| Glucides (g) | <0,5 | <0,1 |
| <i>dont sucres (g)</i> | <0,5 | <0,1 |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 22 | 6,6 |
| Sel (g) | 1,7 | 0,5 |
| Calcium (mg) | 600 | 180 |
| % VNR*** | 75% | 23% |

Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g
Riche en calcium***
Compatible avec une alimentation lacto-végétarienne.

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------|-----|
| Code EAN | 3123933051790 | 3123938045923 | 3123939905790 | UL/couche | 15 |
| Poids net (kg) | 0,400 | 4,000 | | Couches/palette | 7 |
| Poids brut (kg) | 0,415 | 4,320 | 473,6 | UL/Palette | 105 |
| Dimensions (mm) | 95x210x45 | 210x226x224 | 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)