



**Mélange Rapé Entremont
Professionnel 1Kg - gros brins
3,2mm**

Dénomination légale	Mélange de 2 fromages râpés : Mozzarella Française et Emmental Français
N° agrément sanitaire	FR 52.332.001 CE (Montigny)
Certification usine	IFS
Ingrédients	- Mozzarella Française (70%) : lait de vache (origine France) pasteurisé, sel, ferments, coagulant - Emmental Français (30%) : lait de vache (origine France) pasteurisé, sel, ferments, coagulant
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**	60 jours
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>E. coli</i> (UFC/g)	≤100	≤100

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥ 52
Gras/sec (%)	≥ 40

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Couleur blanc à jaune pâle
Texture	Râpés souples
Goût	Franc, sans défaut

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1401	420
Energie (kcal)	337	101
Matières grasses (g)	25	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	5,1
Glucides (g)	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	1	0,3
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,7	0,2
Calcium (mg)	850	255
% VNR***	106%	32%

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	3123939458852	3123938045893	3123939905752	UL/couche	8
Poids net (kg)	1,000	6,000		Couches/palette	8
Poids brut (kg)	1,014	6,474	434,336	UL/Palette	64
Dimensions (mm)	350x245x50	217x295x395	1200x800x1886		

*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 945885