



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

<b>Dénomination légale</b>	<b>Mélange de 2 fromages râpés : Mozzarella Française et Emmental Français</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 52.332.001 CE (Montigny)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	- <b>Mozzarella Française (70%)</b> : lait de vache (origine France) pasteurisé, sel, ferments, coagulant - <b>Emmental Français (30%)</b> : lait de vache (origine France) pasteurisé, sel, ferments, coagulant
<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 +4°C et +8°C
<b>DDM**</b>	60 jours
<b>Contrat date</b>	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**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 52
<b>Gras/sec (%)</b>	≥ 40

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Couleur blanc à jaune pâle
<b>Texture</b>	Râpés souples
<b>Goût</b>	Franc, sans défaut

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1401	420
<b>Energie (kcal)</b>	337	101
<b>Matières grasses (g)</b>	25	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	5,1
<b>Glucides (g)</b>	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	1	0,3
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	27	8,1
<b>Sel (g)</b>	0,7	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	850	255
<b>% VNR***</b>	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	
<b>Code EAN</b>	3123939458852	3123938045893	3123939905752	<b>UL/couche</b>	8
<b>Poids net (kg)</b>	1,000	6,000		<b>Couches/palette</b>	8
<b>Poids brut (kg)</b>	1,014	6,474	434,336	<b>UL/Palette</b>	64
<b>Dimensions (mm)</b>	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**