

4/20  
menus mini  
recommandation  
GEMRCN\*

FORFAIT  
14 - SIQO  
France  
AgriMer



## Fourme d'Ambert 30G X100 Vie de Château

- **Dénomination légale :** Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée
- **Ingrédients :** Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
- **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
- **Allergènes :** Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques :** Conformés aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation :** A conserver entre +2°C et +6°C
- **DDM\*\* :** 60 jours

\* GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g  
\*\*DDM : Date de Durabilité Minimale

**Code : F3541**



## DONNÉES QUALITÉ

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLÉRANCE
Salmonelles spp.	Non détecté dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Non détecté dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤1000	≤1000
Escherichia coli	≤100	≤1000

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte fine sèche et fleurie Pâte de couleur blanche à crème avec des ouvertures
Texture	Souple et onctueuse
Goût	De laitage, typé et fuité

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 50
Gras / sec (%)	≥ 50



## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1402/338
Matières grasses (g)	28
Dont acides gras saturés (g)	20
Glucides (g)	1,50
Dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	20
Sel (g)	1,90
Calcium (mg)	500 (63% VNR*)

\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence  
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



## DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	3492843541005	03492843541012		UL / couche : 12
Poids net (kg)	0,03	3	324	Couches / palette : 9
Poids brut (kg)	0,0308	3,240	370	UL / palette : 108
Dimensions (mm)		386x196x145	1200x800x1455	