



<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 52.332.001 CE (Usine de Montigny)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache (origine France), 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>	70 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

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 60
<b>Gras/sec (%)</b>	≥ 45

#### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Couleur ivoire à jaune pâle
<b>Texture</b>	Pâte ferme mais souple
<b>Goût</b>	Franc, caractéristique sans défaut

### Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1532	460
<b>Energie (kcal)</b>	369	111
<b>Matières grasses (g)</b>	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
<b>Glucides (g)</b>	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	27	8,1
<b>Sel (g)</b>	0,5	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	1000	300
<b>% VNR***</b>	125%	38%



#### 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>	3123930041848	3123938036518		<b>UL/couche</b> 8
<b>Poids net (kg)</b>	0,5	3		<b>Couches/palette</b> 15
<b>Poids brut (kg)</b>	0,509	3,434	432,08	<b>UL/Palette</b> 120
<b>Dimensions (mm)</b>	245x230x40	395x295x127	1200x800x2055	

\*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 004184**