



FORFAIT
8
France
AgriMer



Comté Appellation d'Origine Protégée,
en portions individualisées pré-emballées
de 30 grammes chacune.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Comté Appellation d'Origine Protégée |
| N° agrément sanitaire | FR 71.157.012 CE (Cuiseaux) |
| Certification usine | NA |
| Ingrédients | Lait cru de vache (origine France), sel, présure, ferments lactique |
| 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 +2°C et +6°C |
| DDM** | 60 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) | ≤1000 | ≤1000 |
| <i>Eschericia coli</i> | ≤100 | ≤1000 |

Caractéristiques physicochimiques

| | |
|------------------------|-------|
| Extrait sec (%) | ≥62,1 |
| Gras/sec (%) | ≥47,2 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|---|
| Aspect | Croûte frottée, grenée, solide Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle |
| Texture | Ferme et massive |
| Goût | Fruité et légèrement salé |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|-------------------------------------|--------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1750 | 525 |
| Energie (kcal) | 418 | 125 |
| Matières grasses (g) | 35 | 10,5 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 23 | 6,9 |
| Glucides (g) | traces | traces |
| <i>dont sucres (g)</i> | traces | traces |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 27 | 8,1 |
| Sel (g) | 0,86 | 0,3 |
| Calcium (mg) | 940 | 282 |
| % VNR*** | 118% | 35% |



Informations additionnelles

Riche en calcium***

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|
| Code EAN | 3492843543009 | 03492843543016 | |
| Poids net (kg) | 0,03 | 3 | 324 |
| Poids brut (kg) | 0,0308 | 3,24 | 370 |
| Dimensions (mm) | 100x40x6 | 373x386x160 | 1200x800x1455 |

| Palettisation | |
|------------------------|-----|
| UL/couche | 12 |
| Couches/palette | 9 |
| UL/Palette | 108 |

*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)

****EGALIM:Loi du 30.10.2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous