



## Emmental français râpé Entremont Monodose 20 g

- **Dénomination légale** : Fromage à pâte pressée cuite
- **Ingrédients** : Lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant
- **Origine** : Lait origine France
- **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** : Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : A conserver entre +4°C et +8°C
- **DDM\*\*** : 70 jours
- **N° d'agrément sanitaire** : FR 74.010.061 CE (Sainte Catherine)

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

**Code : 071121**



## DONNÉES QUALITÉ

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 62
Gras / sec (%)	≥ 45

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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



## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Pour 1 portion (20 g)
Energie (kJ/kcal)	1532/369	306/74
Matières grasses (g)	29	6
Dont acides gras saturés (g)	19	4
Glucides (g)	< 0,5	Traces
Dont sucres (g)	< 0,5	Traces
Protéines (g)	27	5,4
Sel (g)	0,7	0,1
Calcium (mg)	1000 (125% VNR*)	280 (35% 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	3123930711215	3123938008195		UL / couche : 9
Poids net (kg)	0,020	2,400		Couches / palette : 8
Poids brut (kg)	0,022	3,130	245,360	UL / palette : 72
Dimensions (mm)	15x85x120	190X295X395	1200X800X1860	