



**Fromage au lait de brebis, à pâte pressée non cuite, en portions prédécoupées..**

<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de brebis (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<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 +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	45 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**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥57
<b>Gras/sec (%)</b>	≥50

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte allant du jaune orangé au gris, sèche et propre. Pâte blanche ivoire
<b>Texture</b>	Souple et fondante en bouche
<b>Goût</b>	Saveur douce, pas de rance, pas ammoniac, pas amer

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1658	497
<b>Energie (kcal)</b>	400	120
<b>Matières grasses (g)</b>	34	10,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	25	7,5
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
<b>Protéines (g)</b>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,6	0,5
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Calcium (mg)</b>	680	204
<b>% VNR***</b>	85%	26%



**Informations additionnelles**

Riche en calcium\*\*\*

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492844081005	03492844081067		<b>UL/couche</b>	9
<b>Poids net (kg)</b>	0,72	4,32	339,92	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,735	4,611	393	<b>UL/Palette</b>	81
<b>Dimensions (mm)</b>	125x50x10,7	373x268x148	1200x800x1482		

\*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 - Apport de référence pour un adulte type (8400 Kj/2000 Kcal)