

8/20
menus mini
recommandation
GEMRCN*

FORFAIT
14 - SIQO
France
AgriMer



Bleu douceur 30G X100 Vie de Château

- **Dénomination légale :** Bleu Fromage à pâte persillée
- **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 :** Conformes 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 : F3544



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 PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 51
Gras / sec (%)	≥ 50

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte saine, sans mouillures, ni exsudation Pâte de couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti
Texture	Mi-ferme
Goût	Franc, légèrement salé, légère amertume



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1419/342
Matières grasses (g)	28
Dont acides gras saturés (g)	20
Glucides (g)	1,50
Dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	21
Sel (g)	2,60
Calcium (mg)	550 (69% 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	3492843544006	03492843544013		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)	92x47x13	386x196x145	1200x800x1455	