



FORFAIT
8
France
AgriMer



Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée, en portions individualisées préemballées de 25 grammes chacune.

Dénomination légale

N° agrément sanitaire

Certification usine

Ingrédients

Allergènes

OGM

Ionisation

Contaminants chimiques

Conservation

DDM**

DDM**

Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé

FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)

IFS

Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage

Lait, produits laitiers et ses dérivés

Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003

Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation

Conformes aux normes européennes en vigueur

A conserver entre +2°C et +6°C

50 jours

30 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<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 (%)	≥50
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Le fromage présente un croutage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches. Pâte Jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1316	329,0
Energie (kcal)	317	79,3
Matières grasses (g)	25	6,3
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	4,5
Glucides (g)	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	5,5
Sel (g)	1,70	0,4
Calcium (mg)	700	175
% VNR***	88%	22%

8/20
menus mini
recommandation
GEMRCN*

Informations additionnelles

Source de calcium***

Riches en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843555002	03492843555019	
Poids net (kg)	0,025	2,5	270
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316
Dimensions (mm)	150x60x15	386x196x145	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

Code F3555

Sodiaal Professionnel, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00