



|                                                 |                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dénomination légale                             | Emmental, fromage à pâte pressée cuite.                                                            |
| Age du produit                                  | 42 jours                                                                                           |
| N° agrément sanitaire (usine)                   | FR 31.582.001 CE   LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France                   |
| Certification usine                             | IFS                                                                                                |
| Ingrédients                                     | LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, enzyme coagulante, ferments.                     |
| Allergènes                                      | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait).                   |
| 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 de ionisation                     |
| Contaminants chimiques                          | Conforme à la réglementation en vigueur                                                            |
| Conservation avant ouverture                    | entre +2°C et +6°C maximum                                                                         |
| Précautions de consommation et/ou d'utilisation | -<br>Après ouverture, à recouvrir d'un film alimentaire et à consommer dans les 5 jours.<br>-<br>- |
| DDM*                                            | 90 jours                                                                                           |
| Contrat date                                    | 60 jours                                                                                           |

## Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques        |                   |            | Caractéristiques physicochimiques |    |     |
|------------------------------------------|-------------------|------------|-----------------------------------|----|-----|
|                                          | Cible             | Tolérance  |                                   |    |     |
| <i>Salmonelles spp</i>                   | N/A               | N/A        | Extrait sec (%)                   | 60 | MIN |
| <i>Listeria monocytogenes</i>            | Non détecté / 25g | <100 ufc/g | Gras/Sec (%)                      | 45 | MIN |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | m = 100           | M= 1000    |                                   |    |     |
| <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)          | m = 100           | M= 1000    |                                   |    |     |

  

| Caractéristiques organoleptiques |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| Aspect de la croûte              | Absence                                    |
| Aspect de la pâte                | Blanche à jaune ivoire, homogène           |
| Texture                          | Ferme mais souple                          |
| Goût                             | Franc                                      |
| Odeur                            | Propionique, caractéristique de l'emmental |

## Données Nutritionnelles

|                      | Taille de référence<br>g | Portion<br>30 | Informations additionnelles                                                                                     |            |
|----------------------|--------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Energie (kJ)         | 1532                     | 460           | Alimentation lacto-végétarienne                                                                                 | Compatible |
| Energie (kcal)       | 369                      | 111           | Nutriscore                                                                                                      | D          |
| Matières grasses (g) | 29                       | 9             | Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :<br>1. Fromages contenant au moins de 150 mg de calcium par portion. |            |
| dont AGS (g)         | 19                       | 6             |                                                                                                                 |            |
| Glucides (g)         | <0,5                     | <0,1          |                                                                                                                 |            |
| dont sucres (g)      | <0,5                     | <0,1          |                                                                                                                 |            |
| Fibres (g)           | <0,5                     | <0,1          |                                                                                                                 |            |
| Protéines (g)        | 27                       | 8             |                                                                                                                 |            |
| Sel (g)              | 0,7                      | 0,2           |                                                                                                                 |            |
| Calcium (mg)         | 1000                     | 300           |                                                                                                                 |            |
| % VNR***             | 125                      | 38            |                                                                                                                 |            |

## Données Logistiques

|                            | UC             | UL             | Palette        | Palettisation  |    |
|----------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----|
| Code EAN                   | 03492848282002 | 03492848282101 | 23492848282105 | UL/couche      | 9  |
| Poids net (kg) <i>Fixe</i> | 1,000          | 10,000         | -              | Couche/palette | 5  |
| Poids brut (kg)            | 1,012          | 10,486         | 491,870        | UL/palette     | 45 |
| Dimensions (mm)            | 355x255x40     | 360x260x350    | 1200x800x1900  |                |    |

\*DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC\* : Date Limite de Consommation - \*\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)