



Roquefort Appellation d'Origine Protégée, élaboré à partir de lait cru de brebis (selon le cahier des charges de l'AOP Roquefort) et préemballé en portions de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	Roquefort Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 12.203.022 CE (Roquefort) /FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait cru de brebis (origine France), sel, présure, ferments lactiques
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
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
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation	A conserver entre +2°C et +6°C
DDM**	90 jours
Contrat Date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	non détectée dans 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	< 100/g
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤10000
<i>Eschericia coli</i>	≤1000	≤10000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥55
Gras/sec (%)	≥52

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte propre, sans marge, ni tâche, ni face concave. Pâte sans auréole
Texture	Onctueuse, bien liée, fondante
Goût	Franc, frais, agréable

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1496	374,0
Energie (kcal)	361	90,3
Matières grasses (g)	31	7,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	22	5,5
Glucides (g)	1,5	<0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	19	4,8
Sel (g)	3,2	0,8
Calcium (mg)	600	150,0
% VNR***	75%	19%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492842502007	13492842502042	
Poids net (kg)	0,6	2,4	288
Poids brut (kg)	0,61	2,73	348
Dimensions (mm)		218x246x124	1200x800x1142

Palettisation	
UL/couche	9
Couches/palette	9
UL/Palette	81

*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 F2502



Roquefort Appellation d'Origine Protégée, élaboré à partir de lait cru de brebis (selon le cahier des charges de l'AOP Roquefort), préemballé en portions de 20 grammes.

Dénomination légale	Roquefort Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 12.203.022 CE (Roquefort) /FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait cru de brebis (origine France), sel, présure, ferments lactiques
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
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
Contaminants chimiques	Conformes aux normes européennes en vigueur
Conservation	A conserver entre +2°C et +6°C
DDM**	90 jours
Contrat Date	50 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	<100
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥55
Gras/sec (%)	≥52

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte propre, sans morge, ni tâche, ni face concave. Pâte sans auréole
Texture	Onctueuse, bien liée, fondante
Goût	Franc, frais, agréable

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 20,0 g
Energie (kJ)	1496	299
Energie (kcal)	361	72
Matières grasses (g)	31	6,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	22	4,4
Glucides (g)	1,5	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	19	3,8
Sel (g)	3,2	0,6
Calcium (mg)	600	120
% VNR***	75%	15%



Informations additionnelles

Source en Calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	34922845887002	13492845887047		UL/couche	15
Poids net (kg)	0,6	2,4	288	Couches/palette	8
Poids brut (kg)	0,61	2,73	348	UL/Palette	120
Dimensions (mm)	218x11x50	218x246x124	1200x800x1142		

*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 F5887