



Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
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**	60 jours
Contrat Date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%) ≥50
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%) ≥50
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000	

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte fine sèche et fleurie Pâte de couleur blanche à crème avec des ouvertures
Texture	Souple et onctueuse
Goût	De laitage, typé et fuité

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1402	421
Energie (kcal)	338	101
Matières grasses (g)	28	8,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	20	6,0
Sel (g)	1,9	0,6
Calcium (mg)	500	150
% VNR***	63%	19%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en Protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843541005	03492843541012		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,03	3	324	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0308	3,24	370	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	115x60x10	386x196x145	1200x800x1455		

*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 F3541



FORFAIT
8
France
AgriMer



Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée, en portions pré-découpées.

Dénomination légale	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
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**	60 jours
Contrat Date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥50
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte fine sèche et fleurie Pâte de couleur blanche à crème avec des ouvertures
Texture	Souple et onctueuse
Goût	De laitage, typé et fuité

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1402	421
Energie (kcal)	338	101
Matières grasses (g)	28	8,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	20	6,0
Sel (g)	1,9	0,6
Calcium (mg)	500	150
% VNR***	63%	19%



Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Proteine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3153406955003	03492847673061		UL/couche	9
Poids net (kg)	0,72	4,32	349,92	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,7484	4,691	400	UL/Palette	81
Dimensions (mm)	250x180x40	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 - 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 F7673