



**Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée**, en portions individualisées pré-emballées de 25 grammes chacune.

FORFAIT

8

France  
AgriMer

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	50 jours
<b>DDM**</b>	30 jours

**Données Qualité**

Caractéristiques microbiologiques		Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		<b>Extrait sec (%)</b> ≥50
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000	<b>Gras/sec (%)</b> ≥45
<i>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000	

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	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
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Franc

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1316	329,0
<b>Energie (kcal)</b>	317	79,3
<b>Matières grasses (g)</b>	25	6,3
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	4,5
<b>Glucides (g)</b>	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	5,5
<b>Sel (g)</b>	1,70	0,4
<b>Calcium (mg)</b>	100	25
<b>% VNR***</b>	13%	3%



**Informations additionnelles**

Source de calcium\*\*\*  
Riche en protéines

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843555002	03492843555019		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,025	2,5	270	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0258	2,74	316	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	150x60x15	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 F3555**



FORFAIT  
8  
France  
AgriMer



**Saint-Nectaire Appellation d'Origine Protégée**, en portions individualisées et pré-emballées de 30 grammes chacune.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	50 jours
<b>Contrat Date</b>	30 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 (%) ≥45
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000	

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Pâte jaune à ivoire
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Franc

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1316	395
<b>Energie (kcal)</b>	317	95
<b>Matières grasses (g)</b>	25	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
<b>Glucides (g)</b>	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,70	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	700	210
<b>% VNR***</b>	88%	26%



**Informations additionnelles**

Source de calcium\*\*\*  
Riche en protéines

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843538005	03492843538012		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,03	3	324	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0308	3,24	370	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	150x60x15	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 F3538**



**Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée, en portions pré-découpées.**

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	45 jours
<b>Contrat Date</b>	30 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 (%)	≥45
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Pâte jaune à ivoire
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Franc

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1316	395
<b>Energie (kcal)</b>	317	95
<b>Matières grasses (g)</b>	25	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
<b>Glucides (g)</b>	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,7	0,5
<b>Calcium (mg)</b>	700	210
% VNR***	88%	26%



**Informations additionnelles**

Riche en Calcium\*\*\*  
Riche en Proteine

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3153406959001	03492847674068		<b>UL/couche</b>	9
<b>Poids net (kg)</b>	0,72	4,32	349,92	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,7484	4,691	400	<b>UL/Palette</b>	81
<b>Dimensions (mm)</b>	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 F7674**