



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

Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
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
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**	75 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)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥57
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. Pâte de couleur ivoire à jaune foncé
Texture	Pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés
Goût	Persistant

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1544	386
Energie (kcal)	372	93
Matières grasses (g)	30	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	5,3
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	24	6,0
Sel (g)	1,90	0,5
Calcium (mg)	760	190
% VNR***	95%	24%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843556009	03492843556016	
Poids net (kg)	0,025	2,5	270
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316
Dimensions (mm)	160x65x10	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 F3556



Cantal Jeune Appellation d'Origine Protégée, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
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
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	<10/g
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥57
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. Pâte de couleur ivoire à jaune foncé
Texture	Pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés
Goût	Persistant

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1544	463
Energie (kcal)	372	112
Matières grasses (g)	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	24	7,2
Sel (g)	1,9	0,6
Calcium (mg)	760	228
% VNR***	95%	29%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843540008	03492843540015		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)	160x65x10	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 F3540



FORFAIT
8
France
AgriMer



Cantal Appellation d'Origine Protégée
Jeune au lait pasteurisé en portions pré-
découpées.

Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
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
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 (%)	≥57
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. Pâte de couleur ivoire à jaune foncé
Texture	Pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés Goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au furet à mesure pour devenir fruité, intense et persistant
Goût	

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1544	463
Energie (kcal)	372	112
Matières grasses (g)	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	24	7,2
Sel (g)	1,9	0,6
Calcium (mg)	760	228
% VNR***	95%	29%



Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Proteine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3153406954006	03492847672064		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