



FORFAIT

8

France
AgriMer



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

Dénomination légale	Comté Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
Ingrédients	Lait cru 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>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	
<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 (%)	≥62,1
Gras/sec (%)	≥47,2

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte frottée, grenée, solide. Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle
Texture	Ferme et massive
Goût	Fruité et légèrement salé

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1750	438
Energie (kcal)	418	105
Matières grasses (g)	35	8,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	5,8
Glucides (g)	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	6,8
Sel (g)	0,86	0,2
Calcium (mg)	940	235
% VNR***	118%	29%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843558003	0349284358010		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,025	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	150x50x10	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 F3558



Comté Appellation d'Origine Protégée, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Comté Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
Ingrédients	Lait cru de vache (origine France), sel, présure, ferments lactique
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)	≤10000	≤100000
<i>Escherichia coli</i>	≤10000	≤100000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥62,1
Gras/sec (%)	≥47,2

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte frottée, grenée, solide Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle
Texture	Ferme et massive
Goût	Fruité et légèrement salé

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1750	525
Energie (kcal)	418	125
Matières grasses (g)	35	10,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	6,9
Glucides (g)	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,86	0,3
Calcium (mg)	940	282
% VNR***	118%	35%



Informations additionnelles

Riche en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843543009	03492843543016		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)	100x50x10	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 F3543



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

Dénomination légale	Comté Appellation d'Origine Protégée
N° agrément sanitaire	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
Certification usine	NA
Ingrédients	Lait cru 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			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%)	≥62,1
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Gras/sec (%)	≥47,2
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤10000	≤100000		
<i>Escherichia coli</i>	≤10000	≤100000		
Caractéristiques organoleptiques				
Aspect	Croûte frottée, grenée, solide			
	Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle			
Texture	Ferme et massive			
Goût	Fruité et légèrement salé			

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1750	525
Energie (kcal)	418	125
Matières grasses (g)	35	10,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	6,9
Glucides (g)	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,86	0,3
Calcium (mg)	940	282
% VNR***	118%	35%



Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Proteine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3454843339008	03492847679063		UL/couche	9
Poids net (kg)	0,72	4,32	349,92	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,735	4,611	393	UL/Palette	81
Dimensions (mm)	250x180x44	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 F7679