



Bleu, fromage à pâte persillée, en portions individualisées pré-emballées de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	Bleu fromage à pâte persillée
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**	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 (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte saine, sans mouillures, ni exsudation Pâte de couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti
Texture	Mi-ferme
Goût	Franc, légèrement salé, légère amertume

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1402	351
Energie (kcal)	338	85
Matières grasses (g)	28	7,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	5,0
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	20	5,0
Sel (g)	2,40	0,6
Calcium (mg)	550	138
% VNR***	69%	17%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843559000	03492843559017	
Poids net (kg)	0,025	2,5	270
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316
Dimensions (mm)	140x55x15	396x196x145	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)

Code F3559



Fromage à pâte persillée, doux, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Bleu Fromage à pâte persillée
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 (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte saine, sans moisissures, ni exsudation Pâte de couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti
Texture	Mi-ferme
Goût	Franc, légèrement salé, légère amertume

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)	2,40	0,7
Calcium (mg)	550	165
% VNR***	69%	21%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843544006	03492843544013		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)	140x55x15	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)

Code F3544



Bleu, fromage à pâte persillée, en portions pré-découpées.

Dénomination légale	Bleu fromage à pâte persillée
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 (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	La croûte est saine, sans mouillères ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert
Texture	Mi-ferme
Goût	Franc, légèrement salé, légère amertume

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)	2,4	0,7
Calcium (mg)	550	165
% VNR***	69%	21%



Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Proteine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843340004	03492847680069		UL/couche	9
Poids net (kg)	0,72	4,32	349,92	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,735	4,521	386	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)