



Edam, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 25 grammes chacune.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Edam Fromage à pâte pressée non cuite |
| N° agrément sanitaire | FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, 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** | 90 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 (%) | ≥55 |
| Gras/sec (%) | ≥45 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|--|
| Aspect | Croûte uniforme de couleur ivoire propre et lisse Pâte blanche à jaune paille, pouvant présenter des ouvertures |
| Texture | Souple |
| Goût | Franc |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 25,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1396 | 349 |
| Energie (kcal) | 336 | 84 |
| Matières grasses (g) | 26 | 6,5 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 18 | 4,5 |
| 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) | 1,50 | 0,4 |
| Calcium (mg) | 780 | 195 |
| % VNR*** | 98% | 24% |



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|
| Code EAN | 3492843562000 | 03492843562017 | |
| Poids net (kg) | 0,025 | 2,5 | 270 |
| Poids brut (kg) | 0,0258 | 2,74 | 316 |
| Dimensions (mm) | 65x43x10 | 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)

Code F3562



Edam fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Edam Fromage à pâte pressée non cuite |
| N° agrément sanitaire | FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, 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** | 90 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 (%) | ≥55 |
| Gras/sec (%) | ≥45 |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|---|
| Aspect | Croûte uniforme de couleur ivoire propre et lisse |
| | Pâte blanche à jaune paille, pouvant présenter des ouvertures |
| Texture | Souple |
| Goût | Franc |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1396 | 419 |
| Energie (kcal) | 336 | 101 |
| Matières grasses (g) | 26 | 7,8 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 18 | 5,4 |
| Glucides (g) | 1,5 | 0,5 |
| <i>dont sucres (g)</i> | 0,5 | 0,2 |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 24 | 7,2 |
| Sel (g) | 1,50 | 0,5 |
| Calcium (mg) | 780 | 234 |
| % VNR*** | 98% | 29% |



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|
| Code EAN | 3492843547007 | 03492843547014 | |
| Poids net (kg) | 0,03 | 3 | 324 |
| Poids brut (kg) | 0,0308 | 3,24 | 370 |
| Dimensions (mm) | 115x60x10 | 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)

Code F3547