



Emmental, fromage à pâte pressée cuite, en portion individuelles pré-emballées de 20 grammes chacune.

Dénomination légale	Emmental Fromage à pâte pressée cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, enzymes coagulante
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 (%)	≥60
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte blanche à jaune ivoire, homogène
Texture	Ferme et souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 20,0 g
Energie (kJ)	1532	306
Energie (kcal)	369	74
Matières grasses (g)	29	5,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	3,8
Glucides (g)	0,5	0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	5,4
Sel (g)	0,50	0,1
Calcium (mg)	1000	200
% VNR***	125%	25%



Informations additionnelles

Source en Calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492845465002	03492845465019	
Poids net (kg)	0,02	2	216
Poids brut (kg)	0,0208	2,24	262
Dimensions (mm)		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 F5465



Emmental français, en portions individualisées pré-emballées de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	Emmental Fromage à pâte pressée cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, enzymes coagulante
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 (%)	≥50
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte blanche à jaune ivoire, homogène
Texture	Ferme mais souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1532	383,0
Energie (kcal)	369	92,3
Matières grasses (g)	29	7,3
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	4,8
Glucides (g)	<0,5	<0,1
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	6,8
Sel (g)	0,5	0,1
Calcium (mg)	980	245
% VNR***	123%	31%



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492843554005	03492843554012	
Poids net (kg)	0,025	2,5	270
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316
Dimensions (mm)	75x50x6	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 F3554



Emmental français, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Emmental Fromage à pâte pressée cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, enzymes coagulante
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 (%)	≥60
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte blanche à jaune ivoire, homogène
Texture	Ferme et souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1532	460
Energie (kcal)	369	111
Matières grasses (g)	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	0,5	0,2
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,50	0,2
Calcium (mg)	1000	300
% VNR***	125%	38%



Informations additionnelles

Riche en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843537008	03492843537015		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)	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 / **** Contrat Date : Date garantie à réception
***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Code F3537



Emmental Français, en portions pré-découpées.

Dénomination légale	Emmental Fromage à pâte pressée cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, enzyme coagulante
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)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥60
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte blanche à jaune ivoire, homogène
Texture	Ferme et souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1532	460
Energie (kcal)	369	111
Matières grasses (g)	29	8,7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	5,7
Glucides (g)	0,5	0,2
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	0,50	0,2
Calcium (mg)	1000	300
% VNR***	125%	38%



Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Proteine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3153406957007	03492847676062		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 adult-type (8400 kJ/2000 kcal)

Code F7676