



Tomme blanche, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individuelles pré-emballées de 20 grammes chacune.

Dénomination légale	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 (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire.
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 20,0 g
Energie (kJ)	1305	261
Energie (kcal)	314	63
Matières grasses (g)	24	4,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	3,4
Glucides (g)	1,5	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	23	4,6
Sel (g)	1,40	0,3
Calcium (mg)	780	156
% VNR***	98%	20%



Informations additionnelles

Source en Calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492845474004	03492845474011		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,02	2	216	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0208	2,24	262	UL/Palette	108
Dimensions (mm)		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 F5474



Tomme blanche, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individuelles pré-emballées de 25 grammes chacune.

Dénomination légale	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>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥45

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire.
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1305	326
Energie (kcal)	314	79
Matières grasses (g)	24	6,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	4,3
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	23	5,8
Sel (g)	1,40	0,4
Calcium (mg)	780	195
% VNR***	98%	24%



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492844979005	03492844979012	
Poids net (kg)	0,025	2,5	270
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316
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 F4979



Tomme blanche, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

Dénomination légale	Tomme blanche, 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, 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**	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 (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥40

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	La croûte est sèche et uniforme. La pâte est jaune à ivoire.
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1305	392
Energie (kcal)	314	94
Matières grasses (g)	24	7,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	5,1
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	23	6,9
Sel (g)	1,40	0,4
Calcium (mg)	780	234
% VNR***	98%	29%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843551004	03492843551011		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)	150x60x10	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 F3551