



**Edam Bio, fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait BIO de notre coopérative**, en portions individuelles pré-emballées de 20 grammes chacune.

L'agriculture BIO garantit un élevage laitier avec une alimentation 100% sans OGM et une utilisation très stricte et encadrés des produits de synthèse. Les animaux sont élevés principalement en plein air dès que la météo le permet.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Edam Bio Fromage à pâte pressée non cuite</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait biologique pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	90 jours
<b>Contrat Date</b>	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 (%)	≥52
Gras/sec (%)	≥45

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte uniforme de couleur ivoire propre et lisse Pâte blanche à jaune paille, pouvant présenter des ouvertures
<b>Texture</b>	Souple
<b>Goût</b>	Franc

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 20,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1586	317
<b>Energie (kcal)</b>	381	76
<b>Matières grasses (g)</b>	27	5,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	3,8
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	33	6,6
<b>Sel (g)</b>	1,10	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	793	159
<b>% VNR***</b>	99%	20%



**Informations additionnelles**  
Source de Calcium\*\*\*  
Riche en protéines

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette
<b>Code EAN</b>	3492845462001	03492845890019	
<b>Poids net (kg)</b>	0,02	2	216
<b>Poids brut (kg)</b>	0,02073	2,233	261
<b>Dimensions (mm)</b>	80x46x5	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)

\*\*\*\*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 F5890**