



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.

Dénomination légale	Edam Bio Fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait biologique 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 (%)	≥52
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 20,0 g
Energie (kJ)	1586	317
Energie (kcal)	381	76
Matières grasses (g)	27	5,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	19	3,8
Glucides (g)	1,5	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	33	6,6
Sel (g)	1,10	0,2
Calcium (mg)	793	159
% VNR***	99%	20%



Informations additionnelles

Source de Calcium***
Riche en protéines

Données Logistiques

	UC	UL	Palette
Code EAN	3492845462001	03492845890019	
Poids net (kg)	0,02	2	216
Poids brut (kg)	0,02073	2,233	261
Dimensions (mm)	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