



| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Gruyere Identifictaion Geographique Protégée |
| N° agrément sanitaire | FR 31.582.001 CE (Villefranche de lauragais) |
| Certification usine | IFS |
| Ingrédients | Lait cru de vache (Origine : France), sel, ferments lactiques, présure |
| 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** | 60 jours |
| Contrat Date | 30 jours |

Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques | | Caractéristiques physicochimiques | |
|--|------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| | Cible | Tolérance | |
| <i>Salmonelles spp</i> | non détectée dans 25 g | non détectée dans 25 g | Extrait sec (%) ≥62 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | non détectée dans 25 g | non détectée dans 25 g | Gras/sec (%) ≥47 |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | ≤10 000 | ≤100 000 | |
| <i>Eschericia coli</i> | ≤10 000 | ≤100 000 | |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------|---|
| Aspect | Pâte ferme, légèrement grasse, présentant des ouvertures de dimensions allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise |
| Texture | Ferme légèrement grasse |
| Goût | Arôme et saveurs caractéristiques |

Données Nutritionnelles

| | /100g | /portion 30,0 g |
|-------------------------------------|-------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1643 | 493 |
| Energie (kcal) | 396 | 119 |
| Matières grasses (g) | 32 | 9,6 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 21 | 6,3 |
| Glucides (g) | <0,5 | <0,5 |
| <i>dont sucres (g)</i> | <0,5 | <0,5 |
| Fibres (g) | <0,5 | <0,1 |
| Protéines (g) | 27 | 8,1 |
| Sel (g) | 0,7 | 0,2 |
| Calcium (mg) | 880 | 264 |
| % VNR*** | 110% | 33% |



Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g
 Riche en calcium***
 Riche en proteine

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|------------------------|-----|
| Code EAN | 3492847951008 | 03492847951015 | | UL/couche | 12 |
| Poids net (kg) | 0,025 | 2,500 | 270 | Couches/palette | 9 |
| Poids brut (kg) | 0,025 | | | 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)

****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