



Retirer la croûte avant dégustation. Croûte non consommable

Dénomination légale	Tomme des Pyrénées Indication Géographique Protégée, Tomme Noire
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, 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**	60 jours
Contrat Date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	< 10/g
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥53
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures de couleur ivoire à jaune, avec ouvertures mécaniques réparties sur l'ensemble de la tranche, de la taille d'un	Pâte
Texture	Souple, fondante en bouche et non pâteuse	
Goût	Celui de sérum frais, sans amertume, sans sel excessif, sans goût acide excessif ou anormal	

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1510	453
Energie (kcal)	364	109
Matières grasses (g)	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	6,6
Sel (g)	1,7	0,5
Calcium (mg)	650	195
% VNR***	81%	24%



Informations additionnelles

Source de calcium***
Riche en protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843539002	03492848040015		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,030	3,000	324	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,031	3,240	370	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	160x70x10	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 - Apport 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 F8040



FORFAIT

8

France
AgriMer



Tomme noire des Pyrénées, Indication Géographique Protégée, en portions pré-découpées.

Dénomination légale	Tomme des Pyrénées Indication Géographique protégée, Tomme Noire
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, 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**	55 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 (%)	≥53
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures.
Texture	Pâte de couleur ivoire à jaune pâle
Goût	Souple, fondante en bouche et non pâteuse De sérum frais sans amertume, sans sel excessif, sans goût acide excessif ou anormal

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1510	453
Energie (kcal)	364	109
Matières grasses (g)	30	9,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	6,6
Sel (g)	1,7	0,5
Calcium (mg)	650	195
% VNR***	81%	24%



Informations additionnelles

Source de Calcium***
Riche en protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3153406956000	03492848045065		UL/couche	9
Poids net (kg)	0,72	4,32	349,92	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,735	4,611	393	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 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 F8045