



Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 25 grammes chacune. Retirer la croûte avant dégustation. Croûte non consommable.

Dénomination légale	Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.332.001 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**	90 jours
Contrat Date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥52
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

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

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1510	378
Energie (kcal)	364	91
Matières grasses (g)	30	7,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	5,3
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	5,5
Sel (g)	1,70	0,4
Calcium (mg)	650	195
% VNR***	81%	24%



Informations additionnelles

Source en calcium***
Riche en protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843564004	03492848043016		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,025	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,0258	2,74	316	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 F8043



Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite, en portions individualisées préemballées de 30 grammes chacune. Retirer la croûte avant dégustation. Croûte non consommable.

Dénomination légale	Tomme noire, 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, 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**	90 jours
Contrat Date	40 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	<10/g	Extrait sec (%)	≥52
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%)	≥50
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures, pâte de couleur ivoire à jaune pâle
Texture	Souple, fondante en bouche et non pâteuse.
Goût	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	3492843549001	03492848042019		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 F8042



Tomme noire, fromage à pâte pressée non cuite, en portions pré-découpées.

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.332.001 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**	75 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 (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures. Pâte de couleur ivoire à jaune pâle, avec ouvertures mécaniques répartis sur l'ensemble de la tranche.
Texture	Souple, fondante en bouche et non pâteuse
Goût	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)	1,70	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	3492843345009	03492848046062		UL/couche 9
Poids net (kg)	0,72	4,32	349,92	Couches/palette 9
Poids brut (kg)	0,0735	4,611	393	UL/Palette 81
Dimensions (mm)	125x50x11	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)

Code F8046