



FORFAIT
8
France AgriMer



Colis panaché de 4 fromages Saint Nectaire AOP laitier, Cantal AOP jeune pasteurisé, Saint Paulin et Tomme noire des pyrénées (non IGP), en portions individuelles préemballées de 25 grammes chacune

Dénomination légale	Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée au lait pasteurisé
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 (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**	50 jours
Contrat Date	30 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%)	≥50
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%)	≥45
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croutage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Pâte : Jaune à ivoire
Texture	Pâte souple
Goût	Franc

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1316	329
Energie (kcal)	317	79
Matières grasses (g)	25	6,3
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	4,5
Glucides (g)	1	0,3
<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)	700	175
% VNR***	88%	22%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion de 30 g :
Source de Calcium***
Riche en protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843555002	03492848044013		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,0242	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,025	2,66	307	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	150x60x15	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

Code F8044A



Colis panaché de 4 fromages Saint Nectaire AOP laitier, Cantal AOP jeune pasteurisé, Saint Paulin et Tomme noire des pyrénées (non IGP), en portions individuelles préemballées de 25 grammes chacune

Dénomination légale	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments
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			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%)	≥57
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%)	≥45
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. d'abord de couleur grise blanche, puis dorée, puis brune, pouvant être parsemée de bouton ocres à bruns. Pâte : Jaune à ivoire
Texture	Pâte souple pour les fromage plus jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés
Goût	Persistant

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1544	386
Energie (kcal)	372	93
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)	24	6,0
Sel (g)	1,90	0,5
Calcium (mg)	760	190
% VNR***	95%	24%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion de 30 g :
Source de Calcium***
Riche en protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	34928443556009	03492848044013		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,0242	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,025	2,66	307	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	160x65x10	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

Code F8044B



Colis panaché de 4 fromages Saint Nectaire AOP laitier, Cantal AOP jeune pasteurisé, Saint Paulin et Tomme noire des pyrénées (non IGP), en portions individuelles préemballées de 25 grammes chacune

Dénomination légale	Saint Paulin Fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), enzyme coagulante, ferments lactiques, colorant croûte : E160b(ii)
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)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥51
Gras/sec (%)	≥40

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte sèche et uniforme Pâte jaune à ivoire
Texture	Pâte souple
Goût	Franc et savoureux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
Energie (kJ)	1305	326
Energie (kcal)	314	79
Matières grasses (g)	24	6,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	17	4,3
Glucides (g)	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	23	5,8
Sel (g)	1,40	0,4
Calcium (mg)	700	175
% VNR***	88%	22%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion de 30 g :
Source de Calcium***
Riche en protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843563007	03492848044013		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,0242	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,025	2,66	307	UL/Palette	108
Dimensions (mm)	160x65x10	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 F8044C



Colis panaché de 4 fromages Saint Nectaire AOP laitier, Cantal AOP jeune pasteurisé, Saint Paulin et Tomme noire des pyrénées (non IGP), en portions individuelles préemballées de 25 grammes chacune

Dénomination légale	Fromage à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache (origine France), 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		Extrait sec (%) ≥52
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%) ≥50
<i>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000	

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures, pâte ivoire à jaune pâle, avec ouvertures mécaniques réparties sur l'ensemble de la tranche.
Texture	Pâte souple, fondante en bouche et non pâteuse
Goût	Celui du 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	163
% VNR***	81%	20%



Informations additionnelles

Calcul pour une portion de 30 g :
Source de Calcium***
Riche en protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492843564004	03492848044013		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,0242	2,5	270	Couches/palette	9
Poids brut (kg)	0,025	2,66	307	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 F8044D