



FORFAIT
8
France
AgriMer



Dénomination légale	Assortiment de trois fromages - Gruyère Indication Géographique Protégé
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 et d'affinage
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**	45 jours
Contrat Date	30 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Extrait sec (%)	≥51
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%)	≥50
<i>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000		

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	La croûte du Bleu d'Auvergne est saine, sans mouillères ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, bleues, vertes et noires. La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert. Ce persillage est de taille grain de blé à grain de maïs.
Texture	Fondante, onctueuse et fine Le goût du Bleu d'Auvergne est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voir de champignons. Il peut présenter une légère pointe sel et d'amertume. Il est réhaussé, de façon plus ou moins accentuées selon le degré d'affinage. Par les saveurs issues de l'activité de la moisissure Penicillium
Goût	

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1680	504
Energie (kcal)	405	122
Matières grasses (g)	33	9,9
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	21	6,3
Glucides (g)	<0,5	#VALEUR!
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	#VALEUR!
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	27	8,1
Sel (g)	2,4	0,7
Calcium (mg)	550	165
% VNR***	69%	21%



Informations additionnelles

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

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492847780004	03492848032058		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,3	1,8	204	Couches/palette	10
Poids brut (kg)	0,34	1,96	243	UL/Palette	120
Dimensions (mm)		386x196x145	1200x800x1600		

*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 F8032A



FORFAIT
8
France AgriMer



Dénomination légale	Assortiment de trois fromages -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**	45 jours
Contrat Date	30 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	<10/g	Extrait sec (%)	≥53
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000	Gras/sec (%)	≥50
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000		

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte régulièrement enduite de noir sans présence de moisissures. Aspect pâte de couleur ivoire à jaune pâle, avec ouvertures mécaniques réparties sur l'ensemble de la tranche, de la taille d'un grain de riz avec au maximum la taille d'un grain de maïs.
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 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	0,2
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

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

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492847780004	03492848047052		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,3	1,7	204	Couches/palette	10
Poids brut (kg)	0,34	1,86	243	UL/Palette	120
Dimensions (mm)		386x196x145	1200x800x1600		

*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 F8032B



Dénomination légale	Assortiment de trois fromages - Fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite
N° agrément sanitaire	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
Certification usine	IFS
Ingrédients	Lait pasteurisé de brebis (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
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**	45 jours
Contrat date	30 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 (%)	≥57
Gras/sec (%)	≥50

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Croûte allant du jaune orangé au gris, croûte sèche et propre. Aspect pâte blanche ivoire
Texture	Souple et fondante en bouche
Goût	Saveur douce, pas de rance, pas ammoniac, pas amer

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
Energie (kJ)	1658	497
Energie (kcal)	400	120
Matières grasses (g)	34	10,2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	24	7,2
Glucides (g)	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	22	6,6
Sel (g)	1,4	0,4
Calcium (mg)	680	204
% VNR***	85%	26%



Informations additionnelles

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

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3492847780004	03492848047052		UL/couche	12
Poids net (kg)	0,25	1,7	204	Couches/palette	10
Poids brut (kg)		1,86	243	UL/Palette	120
Dimensions (mm)		386x196x145	1200x800x1600		

*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 F8032C