



Gouda Bio, fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait BIO de notre coopérative, en portions individuelles pré-emballées de 20 grammes chacune.

L'agriculture BIO garantit un élevage laitier avec une alimentation 100% sans OGM et une utilisation très stricte et encadrée des produits de synthèse. Les animaux sont élevés principalement en plein air dès que la météo le permet.

Dénomination légale
N° agrément sanitaire
Certification usine

Gouda Bio Fromage à pâte pressée non cuite

FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)

IFS

Ingrédients

Lait biologique pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, 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

PRO à PRO

Date de validation
02/01/2023

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques physicochimiques

Extrait sec (%)	≥52
Gras/sec (%)	≥40

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pâte uniforme de couleur ivoire, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Doux

Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 20,0 g
Energie (kJ)	1424	285
Energie (kcal)	343	69
Matières grasses (g)	27	5,4
dont acides gras saturés (g)	19	3,8
Glucides (g)	1	0,2
dont sucres (g)	<0,5	<0,1
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Protéines (g)	24	4,8
Sel (g)	1,1	0,2
Fibres (g)	<0,5	<0,1
Calcium (mg)	736	147
% VNR***	92%	18%

8/20
menus mini
recommandation
GEMRCN*

Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Protéine

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation
Code EAN	3492845464005	03492845891016		UL/couche
Poids net (kg)	0,02	2	216	Couches/palette
Poids brut (kg)	0,02073	2,233	261	UL/Palette
Dimensions (mm)	11,2x5,3x0,6	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 F5891

Sodiaal Professionnel, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00