



## Emmental râpé BIO 1 kg

- **Dénomination légale** : Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé (conforme au règlement CE n°834/2007 (28/06/07) relatif à la production biologique)
- **Ingrédients** : Lait de vache Bio, sel, ferments
- **Origine** : Lait origine France
- **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
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : A conserver au frais + 8°C maximum.
- **DDM \*\*** : 60 jours
- **N° d'agrément sanitaire** : FR 52.332.001 CE (Montigny)

\*GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g  
\*\*DDM : Date de Durabilité Minimale



### DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES			CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	
	CIBLE	TOLÉRANCE	Extrait sec (%)	≥ 62
Salmonelles spp.	Non détecté dans 25 g		Gras / sec (%)	≥ 45
Listeria monocytogènes	Non détecté dans 25 g			
Staphylococcus coagulase+	≤10000	≤100000		



CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspect	Couleur ivoire à jaune pâle
Texture	Pâte ferme mais souple
Goût	Franc, caractéristique sans défaut



### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1586/382
Matières grasses (g)	30
Dont acides gras saturés (g)	20
Glucides (g)	< 0,5
Dont sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	28
Sel (g)	0,8
Calcium (mg)	1000 (125% VNR*)

\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence  
Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 Kcal)



### DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette	
Code EAN	3123930791149	93123938044639		
Poids net (kg)	1,00	10,00		
Poids brut (kg)	1,014	10,618	444,720	
Dimensions (mm)	60X240X370	326X300X400	1200X800X1780	
			Palettisation	
			UL / couche	8
			Couches / palette	5
			UL / palette	40