



FORFAIT

8

France  
AgriMer



Comté Appellation d'Origine Protégée,  
en portions individualisées pré-emballées  
de 25 grammes chacune.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Comté Appellation d'Origine Protégée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	60 jours
<b>Contrat Date</b>	40 jours

**Données Qualité**

**Caractéristiques microbiologiques**

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	
<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**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥62,1
<b>Gras/sec (%)</b>	≥47,2

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte frottée, grenée, solide. Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle
<b>Texture</b>	Ferme et massive
<b>Goût</b>	Fruité et légèrement salé

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1750	438
<b>Energie (kcal)</b>	418	105
<b>Matières grasses (g)</b>	35	8,8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	5,8
<b>Glucides (g)</b>	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	27	6,8
<b>Sel (g)</b>	0,86	0,2
<b>Calcium (mg)</b>	940	235
<b>% VNR***</b>	118%	29%



**Informations additionnelles**

Source de calcium\*\*\*  
Riche en protéines

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843558003	0349284358010		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,025	2,5	270	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0258	2,74	316	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	150x50x10	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 F3558**



**Comté Appellation d'Origine Protégée**, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Comté Appellation d'Origine Protégée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache (origine France), sel, présure, ferments lactique
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	60 jours
<b>Contrat Date</b>	40 jours

**Données Qualité**

**Caractéristiques microbiologiques**

	Cible	Tolérance
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤10000	≤100000
<i>Escherichia coli</i>	≤10000	≤100000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥62,1
<b>Gras/sec (%)</b>	≥47,2

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte frottée, grenée, solide Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle
<b>Texture</b>	Ferme et massive
<b>Goût</b>	Fruité et légèrement salé

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1750	525
<b>Energie (kcal)</b>	418	125
<b>Matières grasses (g)</b>	35	10,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	6,9
<b>Glucides (g)</b>	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	27	8,1
<b>Sel (g)</b>	0,86	0,3
<b>Calcium (mg)</b>	940	282
<b>% VNR***</b>	118%	35%



**Informations additionnelles**

Riche en calcium\*\*\*  
Riche en protéines

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843543009	03492843543016		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,03	3	324	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0308	3,24	370	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	100x50x10	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 F3543**



**Comté Appellation d'Origine Protégée,**  
**en portions pré-découpées.**

<b>Dénomination légale</b>	<b>Comté Appellation d'Origine Protégée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 71.157.012 CE (Cuiseaux)
<b>Certification usine</b>	NA
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	60 jours
<b>Contrat Date</b>	40 jours

**Données Qualité**

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	Extrait sec (%)	Gras/sec (%)
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g		≥62,1	≥47,2
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g			
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤10000	≤100000		
<i>Eschericia coli</i>	≤10000	≤100000		
Caractéristiques organoleptiques				
<b>Aspect</b>	Croûte frottée, grenée, solide			
	Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle			
<b>Texture</b>	Ferme et massive			
<b>Goût</b>	Fruité et légèrement salé			

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1750	525
<b>Energie (kcal)</b>	418	125
<b>Matières grasses (g)</b>	35	10,5
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	23	6,9
<b>Glucides (g)</b>	traces	traces
<i>dont sucres (g)</i>	traces	traces
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	27	8,1
<b>Sel (g)</b>	0,86	0,3
<b>Calcium (mg)</b>	940	282
<b>% VNR***</b>	118%	35%



**Informations additionnelles**

Riche en Calcium\*\*\*  
Riche en Proteine

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3454843339008	03492847679063		<b>UL/couche</b>	9
<b>Poids net (kg)</b>	0,72	4,32	349,92	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,735	4,611	393	<b>UL/Palette</b>	81
<b>Dimensions (mm)</b>	250x180x44	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)

\*\*\*\*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 F7679**