



**Bleu, fromage à pâte persillée, en portions individualisées pré-emballées de 25 grammes chacune.**

<b>Dénomination légale</b>	<b>Bleu fromage à pâte persillée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<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>	75 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)	≤1000	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<b>Gras/sec (%)</b>	≥50

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte saine, sans mouillures, ni exsudation
<b>Texture</b>	Pâte de couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti
<b>Goût</b>	Mi-ferme
	Franc, légèrement salé, légère amertume

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1402	351
<b>Energie (kcal)</b>	338	85
<b>Matières grasses (g)</b>	28	7,0
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	5,0
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,4
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	20	5,0
<b>Sel (g)</b>	2,40	0,6
<b>Calcium (mg)</b>	550	138
<b>% VNR***</b>	69%	17%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette
<b>Code EAN</b>	3492843559000	03492843559017	
<b>Poids net (kg)</b>	0,025	2,5	270
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0258	2,74	316
<b>Dimensions (mm)</b>	140x55x15	396x196x145	1200x800x1455

Palettisation	
<b>UL/couche</b>	12
<b>Couches/palette</b>	9
<b>UL/Palette</b>	108

\*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 F3559**



**Fromage à pâte persillée, doux**, en portions individualisées pré-emballées de 30 grammes chacune.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Bleu Fromage à pâte persillée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<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)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<b>Gras/sec (%)</b>	≥50

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	Croûte saine, sans moisissures, ni exsudation Pâte de couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti
<b>Texture</b>	Mi-ferme
<b>Goût</b>	Franc, légèrement salé, légère amertume

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1402	421
<b>Energie (kcal)</b>	338	101
<b>Matières grasses (g)</b>	28	8,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	20	6,0
<b>Sel (g)</b>	2,40	0,7
<b>Calcium (mg)</b>	550	165
<b>% VNR***</b>	69%	21%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843544006	03492843544013		<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>	140x55x15	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 F3544**



**Bleu, fromage à pâte persillée, en portions pré-découpées.**

<b>Dénomination légale</b>	<b>Bleu fromage à pâte persillée</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<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)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

**Caractéristiques physicochimiques**

<b>Extrait sec (%)</b>	≥51
<b>Gras/sec (%)</b>	≥50

**Caractéristiques organoleptiques**

<b>Aspect</b>	La croûte est saine, sans mouillères ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert
<b>Texture</b>	Mi-ferme
<b>Goût</b>	Franc, légèrement salé, légère amertume

**Données Nutritionnelles**

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1402	421
<b>Energie (kcal)</b>	338	101
<b>Matières grasses (g)</b>	28	8,4
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	20	6,0
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	<0,5	<0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	20	6,0
<b>Sel (g)</b>	2,4	0,7
<b>Calcium (mg)</b>	550	165
% VNR***	69%	21%



**Informations additionnelles**

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

**Données Logistiques**

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843340004	03492847680069		<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	4,521	386	<b>UL/Palette</b>	81
<b>Dimensions (mm)</b>	250x180x40	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)