



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 encadrés des produits de synthèse. Les animaux sont élevés principalement en plein air dès que la météo le permet.

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination légale | Gouda Bio Fromage à pâte pressée non cuite |
| N° agrément sanitaire | FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais) |
| Certification usine | 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 |

Données Qualité

| Caractéristiques microbiologiques | | Caractéristiques physicochimiques | |
|--|------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| | Cible | Tolérance | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | non détectée dans 25 g | | Extrait sec (%) ≥52 |
| <i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g) | ≤100 | ≤1000 | Gras/sec (%) ≥40 |
| <i>Escherichia coli</i> | ≤100 | ≤1000 | |

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 |
| <i>dont acides gras saturés (g)</i> | 19 | 3,8 |
| Glucides (g) | 1 | 0,2 |
| <i>dont sucres (g)</i> | <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% |



Informations additionnelles

Riche en Calcium***
Riche en Protéine

Données Logistiques

| | UC | UL | Palette | Palettisation | |
|------------------------|---------------|----------------|---------------|------------------------|-----|
| Code EAN | 3492845464005 | 03492845891016 | | UL/couche | 12 |
| Poids net (kg) | 0,02 | 2 | 216 | Couches/palette | 9 |
| Poids brut (kg) | 0,02073 | 2,233 | 261 | UL/Palette | 108 |
| 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