



Emmental français Reybier Portion 500 g

- **Dénomination légale** : Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
- **Ingrédients** : Lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant
- **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 entre +4°C et +8°C
- **DDM**** : 70 jours

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

Code : 031901



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Absence dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+* (UFC/g)	≤100	≤1000
E. coli* (UFC/g)	≤100	≤1000

* Selon plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 60
Gras / sec (%)	≥ 45



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1532/369
Matières grasses (g)	29
Dont acides gras saturés (g)	19
Glucides (g)	< 0,5
Dont sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	27
Sel (g)	0,5
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	Palettisation
Code EAN	3123930319015	3123938027592		UL / couche : 10
Poids net (kg)	0,500	10		Couches / palette : 8
Poids brut (kg)	0,506	10,520	861,600	UL / palette : 80
Dimensions (mm)	35X90X210	215X230X390	1200X800X1870	