



Roquefort

- **Dénomination légale :** ROQUEFORT Appellation d'Origine Protégée
- **Ingrédients :** Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, pénicillium roquefort, levures
- **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 +2°C et +6°C
- **DDM* :** 60 jours

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

Code : F5202



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Non détecté dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Non détecté dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤1000	≤1000
Escherichia coli	≤100	≤1000

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 55
Gras / sec (%)	≥ 52

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte propre, sans marge, ni tâche, ni face concave. Pâte sans auréole
Texture	Onctueuse, bien liée, fondante
Goût	Franc, frais, agréable



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1524/368
Matières grasses (g)	32
Dont acides gras saturés (g)	24
Glucides (g)	< 1
Dont sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	19
Sel (g)	3,2
Calcium (mg)	600 (75% 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	3492842502007	13492842502042		UL / couche 9
Poids net (kg)	0,6	2,4	288	Couches / palette 9
Poids brut (kg)	0,61	2,730	348	UL / palette 81
Dimensions (mm)		218x246x124	1200X800X1142	