



Emmental

- **Dénomination légale** : Emmental Fromage à pâte pressée cuite
- **Ingrédients** : Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, enzymes coagulante, chlorure de calcium
- **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**** : 40 jours

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

Code : F3554



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLÉRANCE
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 ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte blanche à jaune ivoire, homogène
Texture	Ferme mais souple
Goût	Franc

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)	980 (123% 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	3492843554005	03492843554012		UL / couche : 12
Poids net (kg)	0,025	2,5	270	Couches / palette : 9
Poids brut (kg)	0,0258	2,740	316	UL / palette : 108
Dimensions (mm)	75x50x6	386x196x145	1200x800x1455	