



8/20  
menus mini  
recommandation  
GEMRCN

FORFAIT  
13  
France  
AgriMer

## Saint Paulin

- **Dénomination légale :** Saint Paulin fromage à pâte pressée non cuite
- **Ingrédients :** Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques, colorant de pâte E160b, conservateur de croûte : E235
- **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 :** Conformés 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 : F5472



## 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	Croûte sèche et uniforme. Pâte de couleur jaune à ivoire
Texture	Souple
Goût	Franc et savoureux

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 51
Gras / sec (%)	≥ 45



## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1344/324
Matières grasses (g)	26
Dont acides gras saturés (g)	18
Glucides (g)	1,50
Dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	20,95
Sel (g)	1,60
Calcium (mg)	628 (79% 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	3492845472000	03492845472017		UL / couche : 12
Poids net (kg)	0,02	2	216	Couches / palette : 9
Poids brut (kg)	0,0208	2,240	362	UL / palette : 108
Dimensions (mm)		386x196x145	1200x800x1455	