

8/20
menus mini
recommandation
GEMRCN*

FORFAIT
7 - SIQO
France
AgriMer



Gouda Bio

- **Dénomination légale :** Gouda Bio Fromage à pâte pressée non cuite
- **Ingrédients :** Lait biologique pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques
- **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** :** 90 jours

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

Code : F5891



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 uniforme de couleur ivoire, pouvant présenter des ouvertures
Texture	Souple
Goût	Doux

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 52
Gras / sec (%)	≥ 40



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1424/343
Matières grasses (g)	27
Dont acides gras saturés (g)	19
Glucides (g)	1
Dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	24
Sel (g)	1,10
Calcium (mg)	736 (92% 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	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)	76x49x5	386x196x145	1200x800x1455	