

# Munster Cigogne - Sous cello 800 g



Munster AOP, fromage à pâte molle et à croûte lavée, au lait pasteurisé.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait pasteurisé (conforme aux règles de l'AOP)</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 67 411 001 CE (ROSHEIM)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments lactiques et d'affinage, présure
<b>Allergènes</b>	Lait, produits laitiers et ses dérivés
<b>OGM</b>	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
<b>Contaminants chimiques</b>	Conformes aux normes européennes en vigueur
<b>Conservation</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>DDM**</b>	35 jours

## Données Qualité

### Caractéristiques microbiologiques

	Cible	Tolérance
<i>Salmonelles spp</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g	
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤100	≤1000
<i>Eschericia coli</i>	≤100	≤1000

### Caractéristiques physicochimiques

<b>Extrait sec (%)</b>	≥ 44
<b>Gras/sec (%)</b>	≥ 45

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect</b>	Croûte jaune paille à orangé, lisse, brillante
<b>Texture</b>	Pâte homogène de couleur ivoire, agréable et fondante en bouche, croûte fine
<b>Goût</b>	Généreux, typé, franc et long en bouche
<b>Odeur</b>	Caractéristique du munster, odeur franche

## Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 30,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1356	406,8
<b>Energie (kcal)</b>	327	98,1
<b>Matières grasses (g)</b>	27	8,1
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	5,4
<b>Glucides (g)</b>	1,5	0,5
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,2
<b>Fibres (g)</b>	< 0,5	< 0,1
<b>Protéines (g)</b>	21	6,3
<b>Sel (g)</b>	1,85	0,6
<b>Calcium (mg)</b>	700	210,0
% VNR***	88%	26%



### Informations additionnelles

Calcul pour une portion moyenne de 30 g.  
Riche en Calcium\*\*\*

## Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3390959010043	93390959010138	83390959010049	<b>UL/couche</b>	10
<b>Poids net (kg)</b>	0,8	3,2		<b>Couches/palette</b>	12
<b>Poids brut (kg)</b>	0,806	3,368	426,6	<b>UL/Palette</b>	120
<b>Dimensions (mm)</b>	35x170x170	315x260x85	1200x800x780		

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

\*\*\*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

\*\*\*\*EGALIM:Loi du 30.10.2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

## Code 410828