



## Saint-Nectaire 25G x100 - Vie de Château



**Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée**, en portions individualisées préemballées de 25 grammes chacune.

<b>Dénomination légale</b>	<b>Saint Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé</b>
<b>N° agrément sanitaire</b>	FR 31.582.001 CE (Villefranche de Lauragais)
<b>Certification usine</b>	IFS
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage
<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>	50 jours
<b>DDM**</b>	30 jours

### Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance	Extrait sec (%)	≥50
<i>Listeria monocytogenes</i>	non détectée dans 25 g		Gras/sec (%)	≥45
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	≤1000	≤1000		
<i>Escherichia coli</i>	≤100	≤1000		
Caractéristiques organoleptiques				
<b>Aspect</b>	Le fromage présente un croutage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches. Pâte Jaune à ivoire			
<b>Texture</b>	Souple			
<b>Goût</b>	Franc			

### Données Nutritionnelles

	/100g	/portion 25,0 g
<b>Energie (kJ)</b>	1316	329,0
<b>Energie (kcal)</b>	317	79,3
<b>Matières grasses (g)</b>	25	6,3
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	18	4,5
<b>Glucides (g)</b>	1	0,3
<i>dont sucres (g)</i>	0,5	0,1
<b>Fibres (g)</b>	<0,5	<0,1
<b>Protéines (g)</b>	22	5,5
<b>Sel (g)</b>	1,70	0,4
<b>Calcium (mg)</b>	100	25
<b>% VNR***</b>	13%	3%



**Informations additionnelles**  
Source de calcium\*\*\*  
Riche en protéines

### Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
<b>Code EAN</b>	3492843555002	03492843555019		<b>UL/couche</b>	12
<b>Poids net (kg)</b>	0,025	2,5	270	<b>Couches/palette</b>	9
<b>Poids brut (kg)</b>	0,0258	2,74	316	<b>UL/Palette</b>	108
<b>Dimensions (mm)</b>	150x60x15	386x196x145	1200x800x1455		

\*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 F3555

Sodiaal Professionnel, 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 - 74 001 Annecy Cedex - Tél. +33 (0)4 50 33 24 00