

Munster Val de Weiss Sous cello - 800 g

- **Dénomination légale** : Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait pasteurisé (conforme aux règles de l'AOP)
- **Ingrédients** : Lait de vache, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure
- **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
- **DLC**** : 35 jours

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



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Absence dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+* (UFC/g)	≤100	≤1000
E. coli* (UFC/g)	≤100	≤1000

* Selon plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte lavée, de couleur jaune paille à orangée, lisse, brillante, souple, fine, fondante en bouche
Texture	Pâte homogène, couleur ivoire (selon le stade d'affinage), un léger cœur lactique peut persister
Goût	Goût Généreux, typé, franc et long en bouche

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 44
Gras / sec (%)	≥ 45



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1376/332
Matières grasses (g)	28
Dont acides gras saturés (g)	19
Glucides (g)	<0,5
Dont sucres (g)	<0,5
Protéines (g)	20
Sel (g)	1,8
Calcium (mg)	500 (62,5% 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	3390951404017	93390955010293		UL / couche 12
Poids net (kg)	0,800	1,600		Couches / palette 10
Poids brut (kg)	0,806	1,710	220,2	UL / palette 120
Dimensions (mm)	170X170X35	190X350X60	1200X800X700	