



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Absence dans 25 g	
Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g	
Staphylococcus coagulase+* (UFC/g)	≤10000	≤100000

* Selon plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte grenée, marron clair
Texture	Pâte souple, aspect légèrement gras, pouvant présenter quelques fines fentes horizontales appelées lainures
Goût	Franc, sans défaut, arômes de noisettes, miel, salinité subtile

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec (%)	≥ 63
Gras / sec (%)	≥ 50



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1700/410
Matières grasses (g)	34
Dont acides gras saturés (g)	21
Glucides (g)	<0,5
Dont sucres (g)	<0,5
Protéines (g)	26
Sel (g)	0,9
Calcium (mg)	850 (106,3 % VNR*)

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DDM* totale

	Code article	DDM totale
MEULE	065628	120 jours
1/12 MEULE	065633	120 jours

*DDM : Date de Durabilité Minimale

Saint Mont des Alpes Affinage 7 mois minimum

- **Dénomination légale** : Fromage à pâte pressée cuite au lait cru
- **Ingrédients** : Lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant
- **Origine** : Lait origine France
- **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 +4°C et +8°C



DONNÉES LOGISTIQUES

	Code article	Code EAN UC	PCB UL	UL/Palette	Poids net UL (kg)	Dimensions palette (mm)
MEULE	065628	3048970656282	1	10	40	1200x800x650
1/12 MEULE	065633	3048970656336	2	72	6,6	1200x800x1860