



## Calculution de la valeur nutritive

**Sorte de fromage :** **Crémeux de La Gruyère**

Date : 27.6.2018

**Base de calcul** **Reblochon: FAM Info 426 (Nov. 2001)**

<b>Composant majeurs</b>	
Teneur en eau	51.5 g/100g
Matière grasse	25.4 g/100g
Protéines	20.3 g/100g

TEFD	69.0 g/100g	fromage à pâte molle
MG/ES	52.4 g/100g	fromage gras

<b>Valeur énergétique selon OEDAI (RS 817.022.21)</b>		
lipides	940 kJ/100g	225 kcal/100g
protéines	345 kJ/100g	83 kcal/100g
glucides	0 kJ/100g	0 kcal/100g
acides organiques	2 kJ/100g	0 kcal/100g
<b>Total</b>	<b>1287 kJ/100g</b>	<b>308 kcal/100g</b>

<b>Composition</b>	<b>Valeur moyenne</b>	
Teneur en eau	51.5 g/100g	information du fabricant
Protéines	20.3 g/100g	information du fabricant
Matière grasse	25.4 g/100g	information du fabricant
acides gras saturés	15.3 g/100g	calculé (valeur moyenne en s'appuyant sur Fam-Info Nr. 426/2001)
acides gras monoinsaturés	6.0 g/100g	calculé (valeur moyenne en s'appuyant sur Fam-Info Nr. 426/2001)
acides gras polyinsaturés	1.2 g/100g	calculé (valeur moyenne en s'appuyant sur Fam-Info Nr. 426/2001)
acides gras trans	1.1 g/100g	calculé selon FDA sans CLA (Base: 4.53g/100 g matière grasse)
acides linoléique conjugués (CLA)	0.3 g/100g	calculé (valeur moyenne en s'appuyant sur Fam-Info Nr. 426/2001)
Acides gras oméga 3	0.4 g/100g	calculé (valeur moyenne en s'appuyant sur Fam-Info Nr. 426/2001)
Acides gras oméga 6	0.5 g/100g	calculé (valeur moyenne en s'appuyant sur Fam-Info Nr. 426/2001)
Cholestérol	78 mg/100g	calculé (valeur moyenne en s'appuyant sur Fam-Info Nr. 426/2001)
<b>Glucides (incl. acides organiques)</b>	<b>0.2 g/100g</b>	valeur calculée
dont sucres	0.0 g/100g	valeur estimée
dont lactose	0.0 g/100g	valeur estimée
dont amidon	0.0 g/100g	valeur estimée
dont autres HdC digestibles	0.0 g/100g	valeur estimée
dont acides organiques (lactate)	0.2 g/100g	valeur estimée
Fibres alimentaires	0.0 g/100g	valeur estimée



## Calculation de la valeur nutritive

Sorte de fromage :

Crémeux de La Gruyère

Page 2

<b>minéraux</b>	<b>3.4</b> g/100g	<i>calculé</i>
<b>sel de cuisine (NaCl)</b>	<b>1.9</b> g/100g	<i>valeur estimée</i>
<b>Sodium (Na)</b>	<b>0.8</b> g/100g	<i>valeur estimée</i>
Potassium (K)	83 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
Calcium (Ca)	429 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
Magnésium (Mg)	21 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
Phosphore (P)	345 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
Phosphates (PO4)	1056 mg/100g	<i>calculé</i>
Fer (Fe)	0.09 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
Zinc (Zn)	2.2 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
Manganèse (Mn)	30 µg/100g	<i>valeur estimée</i>

<b>Vitamines</b>		
bêta-Carotène	- µg/100g	<i>pas disponible</i>
vitamine A (unités de rétinol)	223 µg/100g	<i>valeur estimée</i>
vitamine D	- µg/100g	<i>pas disponible</i>
vitamine E	0.75 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
vitamine B1 (thiamine)	13 µg/100g	<i>valeur estimée</i>
vitamine B2 (riboflavine)	0.35 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
vitamine B6	0.19 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
vitamine B12	- µg/100g	<i>pas disponible</i>
vitamine C	<0.1 mg/100g	<i>valeur estimée</i>
vitamine K	- µg/100g	<i>pas disponible</i>
Biotine	- mg/100g	<i>pas disponible</i>
Acide folique (folate)	- µg/100g	<i>pas disponible</i>
Niacine	- mg/100g	<i>pas disponible</i>
Acide pantothénique	- mg/100g	<i>pas disponible</i>

**Phénylalanine** 1.12 g/100g *calculé à base de la composition des acides aminés de caséine bovine*

**Ce calcul a été effectué par : Jean-Pierre Häni - CASEi**