

	FT-FR-0036		Fiche Technique Cheddar Rouge en bloc 50% non affiné				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	06/08/2018	Date de révision :	27/04/2022	

Cheddar Rouge en bloc non-affiné

Produit :	Cheddar Rouge en bloc non-affiné, 50% de matière grasses
Description :	Fromage cheddar rouge en bloc non-affiné
Liste des ingrédients :	lait pasteurisé (98,3%), sel (1,7%), ferments lactiques (<1%), coagulant microbien (<1%), colorant (E160b) (<1%)
Conditionnement :	Carton d'environ 3kg
DLUO	10 semaines à 7°C

Allergènes

Gluten :	Absence	Noix du Brésil :	Absence
Blé :	Absence	Pistaches :	Absence
Seigle :	Absence	Noix de Macadamia et noix du Queensland :	Absence
Orge :	Absence	Céleri :	Absence
Avoine :	Absence	Moutarde :	Absence
Épeautre :	Absence	Grains de sésame :	Absence
Kamut :	Absence	Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) :	Absence
Crustacés :	Absence	Lupin :	Absence
Œuf :	Absence	Mollusques :	Absence
Poisson :	Absence	Lactose :	Présence
Arachides / Cacahuètes :	Absence	Cacao :	Absence
Soja :	Absence	Glutamate (E260 - E625) :	Absence
Lait :	Présence	Poulet :	Absence
Fruits à coques :	Absence	Coriandre :	Absence
Amandes	Absence	Mais :	Absence
Noisettes	Absence	Légumineuse :	Absence
Noix :	Absence	Bœuf :	Absence
Noix de cajou :	Absence	Porc :	Absence
Noix de pécan :	Absence	Carotte :	Absence

Rédacteur / Date : 06/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 27/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 27/04/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0036		Fiche Technique Cheddar Rouge en bloc 50% non affiné				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	06/08/2018	Date de révision :	27/04/2022	

Données microbiologiques

Enterobacteriaceae	<1000
E. coli	<100
Coag.pos.Staphylococccen	<100
Levures et moisissures	<100000/5000
Listeria	negatif pour 25g
Salmonelle	negatif pour 25g

Produits et processus

Processus	conditionner le fromage, couper, emballer, conserver au frais
Dimensions	blocs de 35x9x9 cm
Poids net	2 x ±3 kg le carton.
Atmosphère protectrice	Vaccum

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Energie	1702kj
	407 kcal
Protéines	24,9g
Glucides	0,1g
dont sucres	0,1g
Matières grasses	34,5g
dont acides gras saturés	21,6g
Fibre alimentaire	0,0g
Sodium	0,67g
Eau	37,5%
Sel	1,7g
pH	5,3

Autres

OGM	produit sans OGM, en conformité avec le règlement
Gluten	produit sans gluten
Radiation	ce processus n'est pas utilisé sur ce produit
Packaging	Packaging en règle avec la législation européenne

Service qualité

Gestionnaire qualité :	Mlle Salma LAHJOUI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante administration des ventes:	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 06/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 27/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 27/04/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intro : FR40 534898523