

	FT-FR-0037		Fiche Technique Gouda en Bloc 15kg				Validé par :
	Page : 1/3						N° version : 2 Date de création : 06/08/2018 Date de révision : 27/04/2022



Gouda en Bloc 15kg

Produit :	Gouda sans croûte en bloc, 48% de matières grasses
Dimension du fromage :	Poids : 15,8kg en moyenne, 14,3kg minimum, 17,3kg maximum / Hauteur : 110mm maximum, bloc de 30x50cm
Pays d'origine :	Pays-Bas Origine du lait : Pays-Bas
Ingrédients :	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien
Conservation :	Température de stockage du fromage entier : 0 à 7°C / Température de stockage du fromage préemballé : 0 à 7°C

Composition relative à la recette

Lait	98,13%
Sel	1,85%
Présure	0,02%

Caractéristiques physico-chimiques

Norme	Moyenne	Minimum	Maximum
Humidité (%)	43	41,5	44,5
Mat. grasses/ES (%)	49	48	50
Sel sur extrait sec (%)	3,25	2,8	3,8
NaNO3 (ppm)			10
pH	5,3	5,1	5,5

Caractéristiques bactériologiques

	n	c	m (limites)	M (limites)
Coagulase positive staphylococci	5 ufc/g	2 ufc/g	10	100
Listeria monocytogenes	5 ufc/25g	0 ufc/25g	absent	absent
Salmonelle	5 ufc/25g	0 ufc/g	absent	absent
Escherichia Coli	5 ufc/g	2 ufc/g	10	100
Enterobacteriaceae			100	1000
Moisissures			100	1000
Levures			1000	10000

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 : 4639B Tva Intra : FR40 534898523



FT-FR-0037

Page : 1/3

N° version :

2

Date de création :

06/08/2018

Date de révision :

27/04/2022

Fiche Technique Gouda en Bloc 15kg

Validé par :

Tatyana Pelvé

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1450kj
Valeurs énergétiques	349kcal
Matières grasses totales	27,9g
Dont acides gras :	
- acides gras saturés	19,4g
- acides gras mono-insaturés	7,7g
- acides gras poly-insaturés	0,8g
Cholestérol	89,4mg
- dont acides gras trans (d'origine industrielle)	0g
- dont acides gras trans (d'origine laitière)	0,68g
Glucides	0g
- dont sucre	traces
Protéines	23,5g
Fibres alimentaires	0g
Sodium	729mg
Sel	1,9g
Acides organiques	1,3g
Calcium	762mg

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 sulfure 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 et produits dérivés	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 : 4639BB Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0037		Fiche Technique Gouda en Bloc 15kg				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	06/08/2018	Date de révision :	27/04/2022	

Autres

OGM	non
Ionisation	non
Législation	conformément à la législation néerlandaise et européenne
Indication géographique protégée (IGP)	non
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	non
Goût	doux, pure
Consistance	découpable, suffisamment ferme
Diamètre	quelques trous plus ou moins circulaires de 1 à 10mm
Couleur du fromage	régulièrement coloré ivoire à jaune
Croûte	N/A
Couleur du plastique coat	N/A

Service Qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
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
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------