

	FT-FR-0042		Fiche Technique Fromage fondu Dairymaid				Validé par :
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé
	N° version :	4	Date de création :	07/2018	Date de révision :	04/04/2022	

Fromage fondu Dairymaid

Produit :	Burger Slice fondu « Dairymaid Fromage fondu » à base d'huile végétale (dont 60% de fromage), idéal pour la fabrication de croc monsieur et d'hamburger, les tranches sont emballées individuellement afin d'optimiser leur conservation
Liste des ingrédients :	Aliment à base de fromage fondu (lait) (35%) (<i>Cheddar (lait) (51%), Fromage (lait), Eau, Beurre (lait), Protéine de lait, Sel émulsifiant (E391, E339), Lait écrémé en poudre, Poudre de lactosérum (lait), Saveur de fromage naturel (lait), Sel, Conservateur (E200), Colorants (E160a, E160c, E160e)</i>), Eau, Protéine de lait (13%), Huile de palme (8%), Sel émulsifiant (E391), Amidon, Lait écrémé en poudre, Sel, Conservateurs (E200), Colorants (E160a, E160e), Acide lactique (E270), anti-agglomérant: lécithine de tournesol
Référence :	CHED Dairy
DLUO :	6 mois
Description sensorielle :	Goût typique de cheddar

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques :	263 kcal/1095 kj
Lipides :	18 g
- Acides gras saturés :	11,7 g
Protéines :	20 g
Glucides :	3,7 g
- Sucres	3,7 g
Sel	3,7 g

Caractéristiques Microbiologiques (max./grammes)

Coliforme :	< 20 g CFU/g
Levure / Moisissure :	< 1000 CFU/g
Listeria monocytogenes :	Neg / 25 g
Salmonella :	Neg / 25 g

Rédacteur / Date : 08/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-----------------------------------	---------------	---------------------------------	---------------

	FT-FR-0042		Fiche Technique Fromage fondu Dairymaid				Validé par :
	Page : 1/2						N° version : 4 Date de création : 07/2018 Date de révision : 04/04/2022

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

Autres

Ph :	5,5 - 6,0
Matière sèche :	48% (min)
Matière grasse :	In average 17

Produits et processus

Emballage :	88 tranches par sachet, sachet de 1,082 kg 9 sachets par carton / carton de 9,74 kg
Palettisation :	1 palette : 63 cartons par palette de 613.62kg 1/2 palette : 36 cartons par palette de 306.81 kg 9 colis par couche, 7 couches par palette
Stockage :	A conserver entre 1 et 7 °C

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 : 08/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-----------------------------------	---------------	---------------------------------	---------------