



**FT-FR-0046**

Page : 1/2

N° version : 2

**Fiche Technique  
Emmental 10x10 et 15x5**

Date de création :

07/2018

Date de révision :

05/04/2022

Validé par :

Tatyana Pelvé

**Emmental 10x10 et 5x15**

<b>Produit :</b>	Emmental en tranches, 45% M.G
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lait, sel, ferments lactiques, coagulant
<b>DLUO :</b>	10 semaines à maxi. 7 °C
<b>Tailles</b>	tranches 10x10 ou 5x15

**Valeurs Energétiques**

<b>Valeurs énergétiques :</b>	371 kcal / 1549 kJ
<b>Lipides :</b>	29g
- <b>Acides gras saturés :</b>	20
<b>Protéines :</b>	28g
<b>Glucides :</b>	0g
<b>sucres :</b>	0g
<b>Sel :</b>	1,2g
<b>Fibres :</b>	0g

**Caractéristiques Microbiologiques**

<b>Enterobacteriaceae :</b>	1000 (ISO 21528-2)
<b>Coag.Pos.Staphylococccen :</b>	100 (ISO 6888-1)
<b>Levure / Moisissure :</b>	100.000 / 5000 (ISO 7954)
<b>Listeria monocytogenes :</b>	Neg / 25g (ISO 11290-1)
<b>Salmonella :</b>	Neg / 25g (ISO 6579)

**Valeurs Chimiques**

<b>Eau (%)</b>	38,5
<b>pH</b>	5,7

**Produits et Processus**

<b>Processus :</b>	Conditionner le fromage, couper, trancher, emballer sous atmosphère protectrice, étiqueter, conserver au frais
<b>Emballage :</b>	Film plastique
<b>Poids net :</b>	Ca. 12 x (10x20g) le carton
<b>Dimensions :</b>	Tranches : ca. 10x10 cm et 5x15
<b>Atmosphère protectrice :</b>	CO2 / N2 (O2 < 1% pendant la production)


Rédacteur / Date : 08/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/04/2022	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](mailto:info@premium-trading.fr) - Site internet : [www.premium-cheese.com](http://www.premium-cheese.com)

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4639BB Tva Intra : FR40 534898523

	<b>FT-FR-0046</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Emmental 10x10 et 15x5</b>				Validé par :		
	Page : 1/2						N° version : 2		Date de création : 07/2018

## Allergènes

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

## Autres

<b>OGM :</b>	Le produit est sans OGM, en conformité à la réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003
--------------	--

## Service Qualité

<b>Gestionnaire qualité</b>	Mlle Salma LAHJOUJI
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:qualite@premium-trading.fr">qualite@premium-trading.fr</a>

## Service Commandes

<b>Assistante administration des ventes</b>	Mme Marine DE ALMEIDA
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:secretariat.premium.t@gmail.com">secretariat.premium.t@gmail.com</a>

Rédacteur / Date : 08/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 05/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/04/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------