

	FT-FR-0049		Fiche Technique Cheddar fondu en tranche 60% Etiquette Rouge				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	4	Date de création :	02/2018	Date de révision :	26/04/2022	



CHEDDAR FONDU EN TRANCHE 60% - ETIQUETTE ROUGE

Produit :	CHEDDAR FONDU EN TRANCHE
Liste des ingrédients :	Fromage cheddar (60%), eau, beurre, protéine de lait, sel de fonte (E331,E339) lait maigre en poudre, lactosérum en poudre, arôme naturel fromage, sel, extrait de paprika, régulateur d'acidité, conservateur (E200), colorant bêta carotène, agent de séparation et lécithine de tournesol.
Origine :	Allemagne
DLUO :	6 mois conservation entre 1 et 7° C.

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100 g)

Valeurs énergétiques :	333 kcal/1382 kj
Protéines :	19 g
Glucides :	3,5 g
- Sucres	3,5 g
Lipides :	27 g
- Saturés	17,5 g
Sel :	3,7 g

Conditionnement

Sachet :	88 tranches - 1,082kg
Carton :	9 sachets - 9,74kg
Palette :	1 palette : 63 cartons par palette de 613,62kg 1/2 palette : 36 cartons par palette de 350,64 kg

Caractéristique organoleptique

Couleur	Orange à légèrement rouge
Apparence	Surface lisse et brillante
Texture	Élastique
Flaveur	Goût typique du cheddar doux

Rédacteur / Date: 17/01/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

	FT-FR-0049		Fiche Technique				Validé par :
	Page : 1/3		Cheddar fondu en tranche 60%				Tatyana Pelvé
	N° version :	4	Date de création :	02/2018	Date de révision :	26/04/2022	

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

Caractéristique microbiologique

Micro Organisme aérobie	< 10 000 ufc/g
Coliforme	<20 ufc/g
Levure et moisissure	< 1000 ufc/g
Salmonelle	abs //25 g
Listeria monocytogens	abs / 25 g

Autres

Sel	1,9-2,5 %
OGM :	Produit sans OGM, en conformité avec le règlement CE 1829/2003 ET 1830/2003
PH	5,3 - 5,9
Matière	Sèche: 56,5% min et Grosse: 45% min

Rédacteur / Date: 17/01/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

	FT-FR-0049		Fiche Technique				Validé par :
	Page : 1/3		Cheddar fondu en tranche 60%				Tatyana Pelvé
	N° version :	4	Date de création :	02/2018	Date de révision :	26/04/2022	

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: 17/01/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING