

	FT-FR-0054		Fiche Technique Sauce Fromagère 1,5 kg				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	3	Date de création :	05/2017	Date de révision :	04/04/22		

SAUCE FROMAGERE

Produit :	Sauce fromagère poche 1,5 kg
Liste des ingrédients :	Crème diluée 70% (crème (lait), amidon de maïs modifié, stabilisants : carraghénanes, citrates de sodium, gomme cellulosique, émulsifiant : mono et diglycéride d'acides gras), eau, emmental râpé 10% (lait pasteurisé, amidon de pomme de terre, sel, levure, rennet (microbienne)), amidon modifié de maïs, sel, poivre.
Origine	France
Code R&D	1218 – fromagère – R8
DLUO :	80 jours, à conserver entre 0 et 4 °C

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques :	172 kcal/711 kJ
Protéines :	4,8 g
Glucides :	4,4 g
- Sucres	2,7 g
Matières grasses :	15 g
- Saturés	10 g
Eau :	38,8 g
Sel :	0,82 g

Caractéristiques Microbiologiques (max./gramme)

Staphylococcus coag + :	m = 10 germes maximum/g
Clostridium perfringens :	m = 30 germes maximum/g
Bacillus cereus	m = 100 germes maximum/g
E.coli :	m = 10 germes maximum/g
Salmonella :	Absence dans 25 g
Listeria :	Absence dans 25 g
Flore totale :	m= 1 000 000 germes maximum/g

Produits et processus

Conditionnement	Matériau : PET/PE/EVOH/PE
Emballage / palettisation	1 carton = 6 poches / 1 palette = 64 cartons 8 cartons par couche, 9 couches par palette
Poids net :	1,5 kg
Atmosphère protectrice :	A conserver entre 0 et 4°C

Rédacteur / Date: 10/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-----------------------------------	---------------	---------------------------------	---------------

	FT-FR-0054		Fiche Technique Sauce Fromagère 1,5 kg				Validé par :
	Page : 1/2						
	N° version :	3	Date de création :	05/2017	Date de révision :	04/04/22	

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

OGM :	Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation :	Absence d'ingrédient ionisé, Produit non ionisé

Service Qualité

Gestionnaire Qualité	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 : 10/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/04/22	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-----------------------------------	---------------	---------------------------------	---------------