

	FT-FR-0060		Fiche Technique Emmental 45% MG				Validé par :		
	Page : 1/2						N° version : 2		Date de création : 04/2017
	N° version : 2		Date de création : 04/2017		Date de révision : 26/04/2022				

Emmental 45% MG

Produit :	Fromage. Le produit est conditionné, coupé, emballé et conservé au frais
Liste des ingrédients :	Laït, sel, ferments lactiques, coagulant

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories :	371 kcal / 1549 kJ
Lipides :	29 g
- Acides gras saturés :	20 g
- Mono insaturés :	8,3 g
- Polyinsaturés :	0,8 g
Protéines :	28 g
Glucides :	0 g
- Sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	0 g
Sel :	1,2 g
Sodium :	0,48 g

Caractéristiques Microbiologiques (max./g)

Enterobacteriaceae :	1000 (ISO 21528-2)
E. coli :	100 ufc/g
Coag.pos.Staphylococccen :	100 (ISO 6888-1)
Levure / moisissure :	100.000 / 5000 (ISO 7954)
Listeria monocytogenes :	Neg / 25 g (ISO 11290-1)
Salmonella :	Neg / 25 g (6579)

Composition chimique

Eau (%) :	38,5
Teneur en matières grasses dans la matière sèche (%) :	75
Ph :	5,7

Autres

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

Rédacteur / Date : 17/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0060		Fiche Technique Emmental 45% MG				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	04/2017	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 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 :	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

Produits et processus

Processus :	Conditionner le fromage, couper, emballer sous atmosphère protectrice, étiqueter, conserver au frais
Poids net :	Ca. 6 kg 2 x 3 kg le carton
Dimensions :	Bloc 2 x [+/-] 3 kg
Emballage :	Film plastique
DLUO :	10 semaines à max. 7 °C
Stockage :	A conserver dans un entrepôt frais à max. 7 °C
Conditions de transport :	Température optimale entre 2 °C et 7 °C
Lot produit :	Mentionné sur chaque carton de 6 kg

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 : 17/08/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/04/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble Apollo - 48 cours Bloise 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 : 4638B Tva Intra : FR40 534898523