

	FT-FR-0082		Fiche Technique Emmental Fondu en Tranches				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	03/2017	Date de révision :	30/03/2022		

Emmental Fondu en Tranches

Produit :	Tranches d'emmental fondu, 45% FDM
Liste des ingrédients :	Emmental (lait) (51%), Eau, Fromage (lait), Beurre (lait), Lait écrémé en poudre, Sel émulsifiant (E331), Arôme de fromage naturel (lait), Protéine de lait, Poudre de lactosérum, Sel, Régulateur d'acide : acide lactique, Antiagglomérant : lécithine de tournesol
DLUO :	4 mois

Caractéristiques Chimiques

Matières sèches (%)	Min. 56,5
Matières grasses (%)	Min. 45
pH	5,3 – 5,9
Sel (%) calculé à partir du chlorure	1,6 – 2,5

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques :	338 kcal/1413 kj
Matières grasses :	26 g
Acides gras saturés :	16,6 g
Glucides :	3,5 g
Sucres :	3,5 g
Protéines :	20 g
Sel :	3,7 g

Caractéristiques microbiologiques (max./gramme)

Nombre total de plaques d'aérobies :	< 10000 CFU/g
Coliform :	< 20 CFU/g
Levure :	< 1000 CFU/g
Moisissure	< 1000 CFU/g
Listeria monocytogenes :	neg / 25 g
Salmonella :	neg / 25 g

Rédacteur / Date : 05/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0082		Fiche Technique Emmental Fondu en Tranches				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	03/2017	Date de révision :	30/03/2022		

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

Caractéristiques Physiques

Couleur :	Jaune clair
Apparence :	Surface lisse et brillante
Texture :	Élastique et ne se brise pas quand on sépare les uns des autres
Saveur	Goût doux

Produits et processus

Processus :	Emballé sous atmosphère protectrice
Emballage :	Poids par paquet : 1,25 kg Tranches par paquet : 88 tranches à 14,2 kg 6 paquets par caisse
Dimensions :	Dimensions des tranches : 76 mm x 76 mm +/- 3 mm
Atmosphère de stockage :	Conserver à une température comprise entre 1 et 7 °C
Informations :	Les tranches sont empilées de manière décalée avec un chevauchement alterné pour faciliter la séparation

Service qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Service administration des ventes	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date : 05/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------