

	<b>FT-FR-0082</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Emmental Fondu en Tranches</b>				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

<b>Produit :</b>	Tranches d'emmental fondu, 45% FDM
<b>Liste des ingrédients :</b>	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
<b>DLUO :</b>	4 mois

## Caractéristiques Chimiques

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

## Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

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

## Caractéristiques microbiologiques (max./gramme)

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

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

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

### 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 soufre 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

### Caractéristiques Physiques

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

### Produits et processus

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

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