	FT-FR-0137		Fiche Technique Pur cheddar rouge râpé 100%				Validé par :
	Page : 1/2						N° version : 2 Date de création : 05/12/2018 Date de révision : 30/03/2022
	N° version : 2						



Pur cheddar rouge râpé 100%

Produit :	Pur cheddar rouge râpé 100%
Liste des ingrédients :	fromage cheddar rouge 100%, (lait), en cas de coloration : annatto (E160B), agent anti-agglomérant (amidon de pomme de terre)
Origine	Royaume-Uni
DLUO :	6 semaines pour un produit frais
Couleur du produit :	rouge
Saveur du produit :	fromage frais, légèrement acide, sans odeurs désagréables

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories :	390 kcal / 1631.8 kJ
Glucides :	0,2
- dont sucre :	0,2
Graisses :	32,0
Graisses saturées :	19,9
Protéines :	25,0
Sel :	1,9

Caractéristiques microbiologiques (max./gramme)


Levure / Moisissure :	<10000 ufc/g
Salmonella :	absent
E. Coli	<10 ufc/g
S. Aureus	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes :	absent

Allergènes

Oeuf	Absence	Soja	Absence
Fruits secs	Absence	Graines de sésame	Absence
Céleri	Absence	Gluten	Absence
Crustacés	Absence	Poisson	Absence
Lait	Présence	Mollusques	Absence
Moutarde	Absence	Lupin	Absence
Arachide	Absence	Dioxyde de sulphur et sulphites	Absence

Autres

Rédacteur / Date: 05/12/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0137		Fiche Technique Pur cheddar rouge râpé 100%				Validé par :
	Page : 1/2						
	N° version :	2	Date de création :	05/12/2018	Date de révision :	30/03/2022	

Ovo-lacto végétarien	oui
Végan	non
OMG	Non, en accord avec la législation européenne 1829/2003 et 1830/2003
Halal	sur demande

Conditionnement

Dimensions :	80x120
Configuration :	48 cartons/palette ---- 8/couche
Stockage :	à conserver entre 2 et 4°C. Pour congélation
Poids de l'emballage :	6x2 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 : 05/12/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 30/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise 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