

FT-FR-0290

Page: 1/2

Fiche Technique Dairymaid Sauce Cheddar

Validé par :

Tatyana Pelvé

N° version :

4 Date de création :

27/09/2019

Date de révision :

29/03/2022



Dairymaid Sauce Cheddar

Produit :	Sauce au cheddar Dairymaid (12% de fromage)		
Liste des ingrédients :	eau, lait écrémé reconstitué, 12.00% fromage cheddar, amidon modifié, amidon, crème, l'huile de colza, arômes naturels (lait), sel, arôme, sels émulsifiants (E339, E452), épaississant (E466), acidifiant (E270), conservateur (E202), colorant (E160a, E160c)		
DLUO :	1an		
Conditionnement : Poche de 1kg, 4 poches par colis			
100 colis par palette			
	palette de 400 kg		
Stockage	kage 1à7°C		

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques (kj) :	541
Valeurs énergétiques (kcal) :	130
Matières grasses :	9.0
- Acides gras saturés :	3.7
Glucides :	7.6
- Sucres :	1.6
Protéines :	4.4
Sel :	1.9
Sodium :	0.75

Régimes Alimentaires

Casher :	non
Halal :	non
Végétariens :	oui
Végans :	non

Rédacteur / Date: 27/09/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 29/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 29/03/2022	Tatyana Pelvé



FT-FR-0290

Page: 1/2

Fiche Technique Dairymaid Sauce Cheddar

Validé par :

Tatyana Pelvé

N° version :

sion: 4 Date de création :

27/09/2019

Date de révision :

29/03/2022

Allergènes

Gluten :	Absence	Noix du Brésil :	Absence
		112.00	
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	Dioxide 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	Bœ uf :	Absence
Noix de cajou :	Absence	Porc:	Absence
Noix de pécan :	Absence	Carotte :	Absence

Autres

pH:	5,5+/-0.15
Matière sèche :	25+/-0.5

Produits et processus

Couleur :	Jaune / orange		
Odeur :	Fromage cheddar		
Goût :	Fromage cheddar		
Consistance :	Sauce		

Service qualité

Gestionnaire qualité :	Mile Salma LAHJOUJI	
Téléphone :	01 81 85 07 20	
E-mail :	<u>qualite@premium-trading.fr</u>	

Service commandes

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

	Rédacteur / Date: 27/09/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 29/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 29/03/2022	Tatyana Pelvé
- [