



FT-FR-0372

Page : 1/2

N° version : 1

Fiche Technique Cheddar Rouge Tranche Maturé

Validé par :

Tatyana Pelvé

Date de création :

17/12/2020

Date de révision :

04/03/22

Cheddar Rouge Tranche Maturé

Produit :	Fromage. Le produit est conditionné, coupé, emballé et conservé au frais
Liste des ingrédients :	Lait, sel, ferments lactiques, coagulant, colorant (E160b) Lait pasteurisé 98.17% Sel 1.80 % Coagulant microbien < 1% Ferments lactiques < 1% Colorant < <1%
DLUO :	10 semaines à max. 7 °C
Origine :	Royaume-Uni

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories :	406 kcal / 1696 kJ
Lipides :	35 g
- Acides gras saturés :	22 g
Protéines :	23,5 g
Glucides :	0,1 g
- Sucres :	0,1 g
Fibres alimentaires :	0 g
Sel :	1,8 g

Caractéristiques Microbiologiques

(max./g)

Enterobacteriaceae :	<1000
Coag.pos.Staphylococcen :	<100
E coli :	<100
Levure / moisissure :	<100.000 / <5000
Listeria monocytogenes :	Neg / 25 g (ISO 11290-1)
Salmonella :	Neg / 25 g (6579)


Composition Chimique

Eau (%) :	36
Atmosphère protectrice	CO2 / N2 (O2 < 3% pendant la production).
pH:	5

Rédacteur / Date: 17/12/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 04/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/03/2022	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

	FT-FR-0372		Fiche Technique Cheddar Rouge Tranche Maturé				Validé par :		
	Page : 1/2						N° version : 1		Date de création : 17/12/2020

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

Autres

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

Produits et processus

Processus :	Conditionner le fromage, couper, trancher, emballé sous atmosphère protectrice, étiqueter, conserver au frais
Poids net :	12x25x20g
Dimensions :	9 x 9 cm
Emballage :	Film plastique
Stockage :	A conserver dans un entrepôt frais à max. 7 °C
Conditions de transport :	Température optimale entre 2 °C et 7 °C

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 : 17/12/2020	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 04/03/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/03/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------