

	<b>FT-FR-0441</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Sauce au fromage de chèvre</b>				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 26/07/2021
	N° version :	0					

## Sauce au fromage de chèvre

<b>Produit :</b>	Sauce au fromage de chèvre
<b>Liste des ingrédients :</b>	Eau, fromage de chèvre (26 %), huile de colza, épaississant : amidon modifié, protéines de lait, sel, protéines de lactosérum (lait), épaississant : gomme de xanthane, conservateurs : sorbate de potassium - acétate de sodium. Contient : Lait, peut contenir des traces de fruits à coque (Amandes) (selon la réglementation en vigueur).
<b>DLUO et condition de stockage :</b>	- A conserver à entre 0 °C et +4 °C. - Après ouverture de la poche, à consommer sous 24h (à conserver entre +0°C et +4°C) - DLC : 80 j à date de fabrication (en cours de validation)
<b>Conditionnement :</b>	Poid net : 1kg Nb de produits par colis : 5 Nb de cartons par couche : 14 Nb de couches : 13 Nb de colis par palette : 182
<b>Etiquetage</b>	- Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE - Code recette : B31 - Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B31-21040)
<b>Garantie qualité</b>	- Produit pasteurisé. - Conditionné sous atmosphère modifiée. - OGM : absence (selon la réglementation en vigueur). - Produits laitiers : origine UE

### Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

<b>Valeurs énergétiques (kj) :</b>	656
<b>Valeurs énergétiques (kcal) :</b>	157
<b>Matières grasses :</b>	11.5
<b>- Acides gras saturés :</b>	4.4
<b>Glucides :</b>	6.1
<b>- Sucres :</b>	1.2g
<b>Protéines :</b>	7.5
<b>Sel :</b>	1.4

Rédacteur / Date : 26/07/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 26/07/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/07/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0441</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Sauce au fromage de chèvre</b>				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	0	Date de création :	26/07/2021	Date de révision :		

### Caractéristique microbiologique

<b>ASR</b>	< 10 ufc / g
<b>Entérobactéries</b>	< 10 ufc / g
<b>Listeria</b>	Absence / 25g
<b>Bacillus Cereus</b>	< 100 ufc / g
<b>Staph Aureus</b>	< 100 ufc / g
<b>E coli</b>	< 10 ufc/g

### Caractéristique microbiologique

<b>pH</b>	5.5 à 6.5
<b>Extrait sec</b>	24% à 28%
<b>Odeur</b>	fromage de chèvre
<b>Couleur</b>	blanc
<b>Texture</b>	Onctueuse et nappante. Elle devient lisse après le chauffage.
<b>Goût</b>	fromage de chèvre

### 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>	<b>Traces</b>	<b>Mais :</b>	Absence
<b>Noisettes</b>	Absence	<b>Légumineuse :</b>	Absence
<b>Noix :</b>	Absence	<b>Bœuf :</b>	Absence

Rédacteur / Date : 26/07/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 26/07/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/07/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0441</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Sauce au fromage de chèvre</b>				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	26/07/2021	Date de révision :		

<b>Noix de cajou :</b>	Absence	<b>Porc :</b>	Absence
<b>Noix de pécan :</b>	Absence	<b>Carotte :</b>	Absence

### Autres

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

### Produits et processus

<b>Couleur :</b>	Jaune / orange
<b>Odeur :</b>	Fromage cheddar
<b>Goût :</b>	Fromage cheddar
<b>Consistance :</b>	Sauce

### 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>Assistante 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 : 26/07/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 26/07/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 26/07/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------