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


Sauce au fromage de chèvre

Produit :	Sauce au fromage de chèvre
Liste des ingrédients :	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).
DLUO et condition de stockage :	- 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)
Conditionnement :	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
Etiquetage	- Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE - Code recette : B31 - Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B31-21040)
Garantie qualité	- Produit pasteurisé. - Conditionné sous atmosphère modifiée. - OGM : absence (selon la réglementation en vigueur). - Produits laitiers : origine UE

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

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

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

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

Caractéristique microbiologique

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


Caractéristique microbiologique

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

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 soufre 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 :	Traces	Mais :	Absence
Noisettes :	Absence	Légumineuse :	Absence
Noix :	Absence	Bœuf :	Absence

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

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

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