

	FT-FR-0453		Fiche Technique Sauce cheddar				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 02/11/2021
	N° version :	0					



Sauce cheddar

Produit :	Sauce cheddar
Liste des ingrédients :	Lait entier, cheddar (13%)(lait pasteurisé, anti-agglomérant (amidon), sel, ferments lactiques, coagulant microbien), huile de colza, épaississant : amidon modifié, sel, protéines de lactosérum (lait), épaississant : gomme de xanthane, arôme (lait), colorant : norbixine de rocou (E160bii), conservateurs : sorbate de potassium - acétate de sodium, colorant : bêta carotène (E160a). Contient : Lait (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 : 120 j à date de fabrication (en cours de validation)
Conditionnement :	En poche 1 kg Nb de produit/colis : 5 Nb de cartons/ couche : 14 Nb de couche : 10 Nb de colis : 140 Poids net : 700 kg Poids brut : 730 kg
Etiquetage	- Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE - Code recette : B35 - Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B35- 21140)
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) :	623
Valeurs énergétiques (kcal) :	150
Matières grasses :	11.2
- Acides gras saturés :	4.2
Glucides :	6.4
- Sucres :	3.7 g
Protéines :	5.9 g
Sel :	1.2

Caractéristique microbiologique

Rédacteur / Date : 02/11/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 02/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 02/11/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0453		Fiche Technique Sauce cheddar				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	0	Date de création :	02/11/2021	Date de révision :			

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

Caractéristique microbiologique

pH	5.5 à 6.5
Extrait sec	25% à 29%
Odeur	cheddar
Couleur	jaune orangé
Texture	Onctueuse, lisse et nappante.
Goût	Cheddar

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
Laït :	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

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 : 02/11/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 02/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 02/11/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0453		Fiche Technique Sauce cheddar				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	0	Date de création :	02/11/2021	Date de révision :		

Rédacteur / Date: 02/11/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 02/11/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 02/11/2021	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------