

	FT-FR-0499		Fiche Technique Sauce Fromagère 1.75 l				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	22/07/2022	Date de révision :		

Sauce fromagère

Produit :	Sauce fromagère
Liste des ingrédients :	Lait, Crème (Crème, stabilisant : carraghénanes), Emmental (lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, antiagglomérant : cellulose ou amidon), amidon modifié, sel, texturant : xanthane, conservateurs : acétate de sodium – sorbate de potassium, poivre. Contient : Lait.
DLUO et condition de stockage :	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Conditionnement :	En poche 1.75 kg Nb de produit/colis : 4 Nb de cartons/ couche : 12 Nb de couche : 9 Nb de colis : 108 Poids net : 756 kg Poids brut : 810 kg
Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE - Code recette : 88 - Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : 835- 21140)
Usage type	Sauce prête à l'emploi : <ul style="list-style-type: none"> - Homogénéiser avant d'ouvrir - A réchauffer avant de servir (entre 60 et 65°C environ).
Garantie qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Produit pasteurisé. - Conditionné sous atmosphère modifiée. - OGM : absence (selon la réglementation en vigueur). - Produits laitiers : origine UE

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques (kj) :	800
Valeurs énergétiques (kcal) :	193
Matières grasses :	16,9 g
- Acides gras saturés :	9,2 g
Glucides :	5,8 g
- Sucres :	3,4 g
Protéines :	4,6 g
Sel :	0,8 g

Rédacteur / Date : 22/07/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 22/07/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 22/07/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0499		Fiche Technique Sauce Fromagère 1.75 l				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	0	Date de création :	22/07/2022	Date de révision :		

Caractéristique microbiologique

ASR	< 10 ufc / g
Entérobactéries	< 10 ufc / g
Staph coag +	< 100 ufc/g
Listeria	Absence / 25g
Levures	< 1000 ufc / g
Moisissures	< 1000 ufc / g

Caractéristique microbiologique

pH	5.5 à 6.5
Extrait sec	29% à 33%
Odeur	Emmental et crème
Couleur	Blanc cassée avec grains de poivre
Texture	Visqueuse et homogène à froid nappante à chaud
Goût	Emmental et crème

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 :	Absence	Mais :	Absence
Noisettes :	Absence	Légumineuse :	Absence
Noix :	Absence	Bœuf :	Absence
Noix de cajou :	Absence	Porc :	Absence
Noix de pécan :	Absence	Carotte :	Absence

Rédacteur / Date : 22/07/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 22/07/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 22/07/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0499		Fiche Technique Sauce Fromagère 1.75 l				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	22/07/2022	Date de révision :		

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 : 22/07/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 22/07/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 22/07/2022	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