

	<b>FT-FR-0507</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Sauce Fromagère 1 kg en brique</b>				Validé par :
	Page : 1/2						Date de création : 05/10/2022
	N° version :	0					

## Sauce fromagère

<b>Produit :</b>	Sauce fromagère
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lait, Crème (Crème, stabilisant : carraghénanes), Emmental (7,6%) (lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, antiagglomérant : cellulose), amidon modifié, sel, stabilisant : gomme de xanthane, arôme, poivre.
<b>DLUO et condition de stockage :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A conserver à entre 0 °C et +4 °C.</li> <li>- Après ouverture de la poche, à consommer sous 24h (à conserver entre +0°C et +4°C)</li> <li>- DLC : 160 j à date de fabrication</li> </ul>
<b>Conditionnement :</b>	En brique 1 kg Nb produits par pack : 6 Nb de pack/couche 25                      Nb de cartons/ couche : 12 Nb de couche : 5                              Nb de colis : 125 Poids net : 750 kg                              Poids brut : 790kg
<b>Etiquetage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE</li> <li>- Code recette : B42</li> <li>- Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B35- 21140)</li> </ul>
<b>Usage type</b>	Sauce prête à l'emploi : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agiter fortement la brique avant d'ouvrir</li> <li>- A réchauffer avant de servir (entre 60 et 65°C environ).</li> </ul>
<b>Garantie qualité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produit traité UHT</li> <li>- OGM : absence (selon la réglementation en vigueur).</li> <li>- Produits laitiers : lait de France, crème et emmental origine UE</li> </ul>

### Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

<b>Valeurs énergétiques (kj) :</b>	200
<b>Valeurs énergétiques (kcal) :</b>	828
<b>Matières grasses :</b>	17,4 g
<b>- Acides gras saturés :</b>	9,5 g
<b>Glucides :</b>	6,3 g
<b>- Sucres :</b>	3,4 g
<b>Protéines :</b>	4,5 g
<b>Sel :</b>	0,8 g

Rédacteur / Date : 05/10/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 05/10/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/10/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0507</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Sauce Fromagère 1 kg en brique</b>				Validé par :
	Page : 1/2						Date de création : 05/10/2022
	N° version :	0					

**Caractéristique microbiologique**

<b>ASR</b>	< 10 ufc / g
------------	--------------

**Caractéristique microbiologique**

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

**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>	Absence	<b>Mais :</b>	Absence
<b>Noisettes :</b>	Absence	<b>Légumineuse :</b>	Absence
<b>Noix :</b>	Absence	<b>Bœuf :</b>	Absence
<b>Noix de cajou :</b>	Absence	<b>Porc :</b>	Absence
<b>Noix de pécan :</b>	Absence	<b>Carotte :</b>	Absence

**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 : 05/10/2022	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 05/10/2022	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/10/2022	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------