

Fiche Technique

Sauce Cheddar Brique 1 Kg



Produit : Sauce au Cheddar

Usage : Agiter fortement la brique avant d'ouvrir et à réchauffer avant de servir (entre 60 et 65°C environ).

Ingrédients : Lait entier, cheddar (12%)(lait, anti-agglomérant : amidon, sel, ferments lactiques, coagulant microbien), huile de colza, amidon modifié, protéines de lactosérum (lait), sel, épaississant : gomme de xanthane, colorant : norbixine de rocou, arôme (lait), colorant : betacarotène

DLUO : 240 jours à date de fabrication

Conditionnement : Brique de 1 Kg, carton 6 briques

25 cartons par couche, 5 couches par palette

125 cartons par palette (Poids net : 750 Kg et Poids Brut : 790 Kg)

Infos Complémentaires

Stockage

A conserver à une température inférieure à 20°C
Après ouverture de la brique, à consommer sous 24h (à conserver entre 0°C et 4°C)

Etiquetage

Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE
Code recette : B42
Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B35- 21140)

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	153 kcal / 636 kJ
Protéines	6.8 g
Glucides	7.1 g
-dont Sucres	3.9 g
Lipides	11 g
-dont Acides gras saturés	4 g
Sel	1.7 g

Caractéristiques Physico-chimique

PH	5.5 à 6.5
Extrait Sec	24.5% à 28.5%
Odeur	Cheddar
Couleur	Jaune orangé
Texture	Onctueuse, lisse et nappante
Goût	Cheddar

Caractéristiques Microbiologiques

FMAR	< 10 ufc / g
------	--------------

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
Site Internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : 29/09/2023
Vérification : 31/05/2023
Validation : 31/05/2023
Page 1

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 sulfure 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

Garantie Qualité

OGM	Le produit est sans OGM, en conformité à la réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003	
UHT	Produit Traité UHT	
Produits Laitiers	Lait de France, crème et emmental origine UE	

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
 Site Internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **29/09/2023**
 Vérification : **31/05/2023**
 Validation : **31/05/2023**
Page 2