

Fiche Technique

Sauce Fromagère Brique 1 Kg



Produit : Sauce Fromagère

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

Ingrédients : 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.

DLUO : 160 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 entre 0°C et +4°C
Après ouverture de la poche, à consommer sous 24h
Produit peut être stocké en ambient (Max 20°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	200 kcal / 828 kJ
Protéines	4.5 g
Glucides	6.3 g
-dont Sucres	3.4 g
Lipides	17.4 g
-dont Acides gras saturés	9.5 g
Sel	0.8 g

Caractéristiques Physico-chimique

PH	5.5 à 6.5
Extrait Sec	29% à 33%
Odeur	Emmental et Crème
Couleur	Blanc cassé avec grains de poivre
Texture	Visqueuse, homogène à froid - nappante à chaud
Goût	Emmental et Crème

Caractéristiques Bactériologiques

ASR	< 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 : **05/10/2022**
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 : **05/10/2022**
Vérification : **31/05/2023**
Validation : **31/05/2023**
Page 2