

Fiche Technique

Sauce bleu (Roquefort sauce)



Produit : Sauce bleu

Ingrédients : Eau, fromage (30%)(fromage fondu (25%) (fromage (cheddar, gouda), eau, beurre, poudre de lait dégraissé, poudre de lactosérum, amidon modifié, sel de fonte : E332), fromage de Roquefort (5%)), huile de colza, épaississant : amidon modifié, protéines de lait, sel, sucre, conservateurs : sorbate de potassium - acétate de sodium. sorbate de potassium - acétate de sodium.

Contient : Lait, peut contenir des traces de fruits à coque (amandes).

DLUO : 120 j à partir de la date de production

Conditionnement : Poche : 1 Kg

5 produits par colis - 14 cartons par couche

13 couche par palette - 182 colis par palette

Infos Complémentaires

Stockage

Une fois le sac ouvert, il doit être utilisé dans les 24 heures (à conserver entre +0°C/+32°F et +4°C/+39°F)

A conserver à entre 0 °C et +4 °C.

Etiquetage

Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE
Code recette : B24
Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B24-21305)

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	167 kcal / 695 kJ
Protéines	6.5 g
Glucides	6.9 g
-dont Sucres	1.7 g
Lipides	12.6 g
-dont Acides gras saturés	6.7 g
Sel	1.5 g

Caractéristique Microbiologique (max./grammes)

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

Composition Chimique

PH	6 à 7
Extrait sec	26% à 30%

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 : **26/07/2021**
Vérification : **31/05/2023**
Validation : **31/05/2023**
Page 1

Caractéristiques Organoleptiques

Couleur	blanc
Odeur	odeur caractéristique de fromage bleu
Texture	Épais et crémeux
Saveur	odeur caractéristique de fromage bleu

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

Garantie Qualité

Pasteurisation	Produit Pasteurisé
OGM	Absence (selon la réglementation en vigueur)
Produits Laitiers	Origine UE
Conditionnement	Conditionné sous atmosphère modifiée

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 : **26/07/2021**
 Vérification : **31/05/2023**
 Validation : **31/05/2023**
Page 2