

Fiche Technique

Sauce au Fromage de Chèvre



Produit : Sauce au fromage de chèvre

Ingrédients : Eau, fromage de chèvre (26 %), huile de colza, épaississant : amidon modifié, protéines de lait, sel, protéines de lactosérum (lait), épaississant : gomme de xanthane, conservateurs : sorbate de potassium - acétate de sodium.

Contient : Lait, peut contenir des traces de fruits à coque (Amandes) (selon la réglementation en vigueur).

DLUO : 80 j à date de fabrication (en cours de validation)

Conditionnement : Poche : 1 Kg

5 produits par colis - 14 cartons par couche

13 couche par palette - 182 colis par palette

Infos Complémentaires

Stockage

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)

Etiquetage

Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE
Code recette : B31
Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B31-21040)

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	157 kcal / 656 kJ
Protéines	7.5 g
Glucides	6.1 g
-dont Sucres	1.2 g
Lipides	11.5 g
-dont Acides gras saturés	4.4 g
Sel	1.4 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
E coli	<10 ufc /g

Composition Chimique

PH	5.5 à 6.5
Extrait sec	24% à 28%

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	fromage de chèvre
Texture	Onctueuse et nappante. Elle devient lisse après le chauffage.
Saveur	fromage de chèvre

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