



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Mise à jour : 09/07/2024

Code produit : 78490

EMMENTAL RAPE 100G FLEUR DE PRE

INFORMATIONS QUALITE

Visuel non disponible

VALEURS NUTRITIONNELLES

(données à titre indicatif / 100g)

Valeurs énergétiques	1578	kJ
Valeurs caloriques	380	kcal
Matières grasses	30	g
Dont acides gras saturés	21	g
Glucides	<0,5	g
Dont sucres	<0,5	g
Protéines	27	g
Sel	0,64	g

CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte de couleur ivoire à jaune pâle.
Texture	Pâte lisse et homogène.
Goût	Frais et légèrement fruité.
Odeur	Frais et légèrement fruité.

DÉNOMINATION LÉGALE

Fromage à pâte pressée cuite

COMPOSITION

LAIT pasteurisé de vache (Origine: France), sel, ferments LACTIQUES, enzymes coagulantes

UTILISATION ATTENDUE

DURÉE D’AFFINAGE

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec en %:	> 60%
Gras sur sec en %:	> 45%

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence /25g
Salmonelles	Absence /25g
Staph à coag +	<100/g
Enterotoxines Staphylococciques	Absence. Recherche si Staphylococcus aureus >10 ⁵
E.coli	<100/g

AUTRES CRITÈRES

Ce produit non-soumis à l'étiquetage sur le OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Ce produit n'a pas subi et ne contient pas d'ingrédients ayant subi un traitement ionisant.
Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine, ...) : conformes aux réglementations européennes en vigueur.

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI**

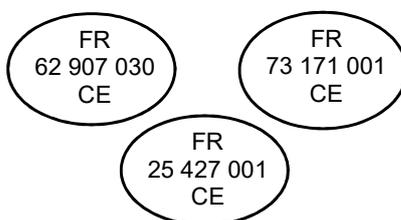
Mise à jour : 09/07/2024

Code produit : 78490

EMMENTAL RAPE 100G FLEUR DE PRE**INFORMATIONS PRODUCTION**

Process	Conditionnée sous atmosphère protectrice
Poids	100g
Format	Brins de fromages râpé
Emballage	Sachet plastique imprimé
Matériaux	OPA/PE

Estampilles site de conditionnement:

**ÉTIQUETAGE****ÉTIQUETAGE UVC**

- Dénomination du produit
- DDM: 75 jours (50 jours minimum à réception) - La DDM peut être ajustée en fonction de la DVT validée.
- Température de stockage (+2°C à +6°C)
- Lot
- Estampille sanitaire

- EAN 13: 3606521148091
- Poids de l'UV

ÉTIQUETAGE COLIS

- EAN 128
- Poids net colis
- Code produit
- DDM

DONNÉES LOGISTIQUES

	UVC	COLIS	PALETTES
Nb UVC		24	2880
Nb colis/palette			120
Nb colis/couche			10
Nb couche/palette			12
Largeur (cm) ≈	16,50	25,00	80,00
Longueur (cm) ≈	24,00	32,50	120,00
Hauteur (cm) ≈		12,00	159,00
Poids net (kg) ≈	0,100	2,400	288,000
Poids brut (kg) ≈	0,104	2,701	349,089

PRECONISATIONS D'UTILISATION

- A conserver au réfrigérateur
- A consommer dans les 48 heures après ouverture