

SPECIFICATION

Emmental 45% m.gr/e.s – Râpé 10x1 kg

Code du produit: EA60G1B0210049

1.GENERALITES

Nom produit	Emmental 45% m.gr/e.s râpé (2.5 mm) 10 x 1 kg
Description produit	Fromage râpé (2.5 mm)
Emballage	10 x 1 kg Material thicknesses: OPA 15 µm/PE 50 Surface weight OPA/PE 17/46 (According to European legislation 1935/2004)
Poids net	1 kg
Valeur minimum	995 g
Composition du produit	Fromage rapé (si accepté, amidon de pomme de terre: max 2%)
Origin	EU
Couleur	Blanc à jaune
Goût	Doux, aromatique, saveur pleine
Odeur	Pure, noisette

LE PRODUIT EST APPROPRIE POUR :	
Vegetariens lacto	Non
Vegans	Non
Coeliaques (sans gluten)	Oui
Jeunes, vieux, femmes enceintes et l'immunodéficience	Oui
Déficience en lactase	Non
Halal	Pas examiné
Kosher	Pas examiné

LE PRODUIT EST LIBRE DE;	
Azo couleurs	Oui
Radiation	Oui
OGM	Oui

2. COMPOSITION DU PRODUIT

INGREDIENTS	STANDARD
Lait pasteurisé incl. ferments lactiques %	98.01
Sel	1.83
Présure (microbienne) %	0.02

3. LOGISTIQUE

Etiquettes imprimées comme convenu (en accord avec la législation Européenne EU 2000/13/EG et KB 13/02/2005)

Palettes utilisées : 80 x 120 (Europe)

56 colis par palette (filmées) = 560 Kg par palette

8 caisses par couche

10 x 1 Kg par colis

4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

	STANDARD	TOLERANCE MINIMALE	TOLERANCE MAXIMALE
Gras %	27.0	25.5	28.5
Gras / Mat. Sec. %	45.0	44.0	46.0
Ph %	5.5	5.2	5.8
Sel %	1.6	1.0	2.3
Matière sèche %	60.0	58.0	62.0

PARAMETRE	STANDARD	TOLERANCE	CONTRÔLE
Levures /g	≤ 10 000	100 000	Externe
Moisissures/g	≤ 5000	20 000	Externe
Listeria Monocytogenes/ 25 g	Absent	Not applicable	Externe
Salmonella/ 25 g	Absent	Not applicable	Externe
Staph.Aureus	≤ 100	200	Externe

5. ENERGETIC VALUES /100 g

KJ	1394.5
Kcal	393
Protéine	26.5 g
Glucides	0.1 g
- Dont sucres	0.1 g
Matière grasses totales	27.0 g
- Saturées	18.24 g
- Mono-insaturées	8.0 g
- Poly-insaturées	0.76 g
- Acides gras trans	0.6 g
Fibres	0 g

DLUO :	1 ans
Conditions de conservation	-18°C
Emballé sous atmosphère modifiée	

Ce produit est conformément aux demandes complètes d'un service de qualité
Ce système est conforme aux standards internationaux approuvés par « Global Food System Initiative »

Les procédures de fabrication sont décrites dans un manuel qualité interne
Nous déclarons que nos produits en accord avec les régulations 1829/2003/EU et 1830/2003/EU n'ont pas besoin du label OGM

Flanders Food Productions
Jagersdreef 2
Erkenningsnummer: CO 499

6. ALLERGENES: (En accord avec KB 13/09/1999//2007/68/EG)

ALLERGENE	Present	Absent
Céréale contenant du gluten et des produits issus du gluten contenant des grains ou leurs hybrides		*
• Blé		*
• Seigle		*
• Orge		*
• Avoine		*
• Epeautre		*
• Kamut		*
Exception; - Sirop de glucose à base de blé, y compris dextrose - Malt dextrine à base de blé - Sirop de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la distillation ou alcool éthylique de produits agricoles		
Crustacés et mollusques		*
Oeufs et produits contenant des oeufs		*
Poissons et produits contenant du poisson		*
Exception; - Gélatine de poisson utilisée comme vecteur pour préparations de vitamine ou carotène - Gélatine de poisson ou colle de poisson utilisée comme agent finisseur dans la bière, le cidre et le vin		
Cacahuètes et produits contenant des cacahuètes		*
Soja et produits contenant du soja		
Exception; - Huile de soja raffinée et gras - Mélange de tocophérols naturels (E306), D-alpha tocophérol naturel, D-alpha tocopherol naturel et phytostérols naturels et esters de phytostérol d'huile végétale de soja - Esters de phytostérol issus de phytostérols d'huile végétale de soja		*
Lait et produits contenant du lait (y compris lactose)	*	
Exception; - Lactosérum utilisé pour la distillation ou alcool éthylique d'origine agricole pour spiritueux - Lactitol		
Noix et produits contenant des noix		*
• Almonds		*
• Noisettes		*
• Noix et noix de Cajou		*
• Noix de pecan, noix du Brésil		*
• Pistaches		*
• Noix de macadamia		*
Exception; - Noix utilisées pour la distillation ou alcool éthylique de produits agricoles		
Céleri et produits contenant du céleri		*
Moutarde et produits contenant de la moutarde		*
Sésame et produits contenant du sésame		*
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées par SO ²		*
Lupin		*
Mollusques		*

7. FLOWCHART

