

gemrcn fromage 150 mg Ca 8/20

 	FICHE TECHNIQUE		FTN 2014
	EMMENTAL Dés 10x10 - 500G VALMARTIN R16710		V.6 remplace V.5 1 page
VALMARTIN FROMAGERIE Sengele Martin S.A.S.U. 17-22 rue du Sendenbach F-68380 Muhlbach sur Munster Tél : 03 89 77 77 00 Fax : 03 89 77 77 77 N° Agrément CEE : FR 68.223.001 CE Code emballer : Emb 68 223 A www.sengele.fr	Rédigé par J.SOKIC, RAQ le : 19/10/12 Mise à jour le 09.11.17 par LE Destinataire pour information : Direction Générale, clients Durée archivage : 1 an, par RAQ Validée par : V. Schierenbeck PM, J.Sokic QM, le 09.11.17		

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Fromage à pâte pressée cuite

Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, sel, ferments **lactiques**, enzyme coagulante d'origine microbienne

Origine : Union Européenne

Allergène : lait, lactose

Date Durabilité Minimale (DDM) : 120jours

Délai minimum garanti à réception (DMGRE) : 60jours

Conditionnement sous atmosphère protectrice (CO2/N2)

DONNEES PHYSICO CHIMIQUES

Matière sèche : 60 % minimum
Matières grasses/extrait sec : 45 % minimum
Matières grasses/produit fini : 27 % minimum

NaCl : 0.3 à 1,1%
pH : 5,4 - 5,8

DONNEES MICROBIOLOGIQUES (selon règlement europ. N°2073/2005) :

Critère de sécurité :

Listeria monocytogenes / 25g

Critères

Absence

Méthodes

NF EN ISO 11290-1 A1

Critères d'hygiène:

Salmonella /25g
Staphylocoques pathogènes /1g
Escherichia coli 44°C/ 1g

Absence
<100
<100

ISO 6579
NF EN ISO 6888-2
NF ISO 16649-2

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g) :

Valeur énergétique : 1574 kJ / 379 kcal
Matières grasses : 29g dont acides gras saturés : 19g
Glucides : <0,5g dont sucres : <0.5g
Protéines : 29g
Sel : 0.70g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Ivoire à jaune clair
Texture : Souple et homogène
Odeur : Agréables
Saveur : bon goût d'emmental

UNITE CONSOMMATEUR :

Code article : R16710
Poids net : 500 g
Dimensions (mm) : 280*255*40
EAN 13 produit : 3262470010102
Code douanier : 04 06 90 13

UNITE DE MANUTENTION :

Nombre d'unité : 10
Dimensions externes carton : 394 * 298 *196
Poids net du carton : 5 kg
Poids brut : 5,5 kg
EAN 14 carton : 03262479008247

UNITE DE TRANSPORT (palette EUROPE 800x1200) :

Nb de carton / couche : 8
Nb de couche /palette : 8
Nb carton / palette : 64
EAN 13 palette : 3262478008248

Identification des lots

Numéro de la ligne (1, 2 ou 3) + quantième du jour de conditionnement + heure d'ensachage. Ex : 1 122 13h34 (Impression thermique sur le film)