



gemrcn fromage 150 mgCa 8/20

Spécification du produit

Page 1

Version no. 05

Version date 30-09-21

Informations sur l'article

Numéro de l'article	54413
Numéro de l'article SAP	554413
Dénomination	Edam en portions
Dénomination	138 x 0,020kg
Dénomination légale	Fromage 40% MG/Extrait Sec.
Code Emballeur	NL Z 0507 EG
Code douanier	04069023



Composition du produit

Nom.	Origine.	% Code E	Présent.	Fonction.	Pays d'origine.
LAIT de vache pasteurisé	Animal	97,3700	±	ingrédient	BE, DE, NL
Sel	Minéral	2,0000	±	ingrédient	
Ferments LACTIQUES	Microbiol.	0,6000	±	acidification	
coagulant microbien	Microbiol.	0,0200	<=	Rhizomucor miehei	
Chlorure de calcium *	Minéral	0,0100 E509	<=	Agent de coagulation	

* = Substance d'aide technique; une déclaration sur l'étiquette n'est pas nécessaire.

Déclaration d'ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, Sel, Ferments LACTIQUES, coagulant microbien

Les codes E sont des adjuvants agréés par l'UE.

Caractéristiques organoleptiques

Forme	Tranches
Plan de coupe	Fermé sans trous
Couleur (intérieur)	Uniformément ivoire au jaune
Goût	Doux et pur
Arôme	Tendre
Consistance	Résistance suffisante et possible de couper

Informations physiques et chimiques

	Norme	Min.	Max.	Méthode
Hum dans le fromage dégraissé	60,5			Calcul
pH		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Teneur en humidité	46,0		49,0	NEN-3754
Matière grasse sur extrait sec		40	45	Calcul
Sel		1,0	4,0	ISO-1738

Valeur nutritive par 100 grammes (moyenne en gramme sauf indication contraire) Source: NEVO-Table

Énergie (kJ)	1.296
Énergie (kcal)	312
Graisses	24,0
Dont saturées	17,0
Dont non saturées	6,1
Dont poly-insaturées	0,9
Dont trans	0,5
Cholestérol (mg)	54
Glucides	0,0
Dont sucres	0,0
Fécule	0,0
Fibres	0,00
Protéines	24,0
dont animales	24,0
Sel	2,00
Sodium (mg)	800
Calcium (mg)	820

Le fromage est un produit naturel. Les valeurs ci-dessus sont indicatives et basées sur des statistiques spécifiques.

Informations allergènes

Ce produit contient:	De la recette/par contamination croisée
Lait	recette



Spécification du produit

Allergènes sont absents, sauf indication contraire ci-dessus.

Conseils de conservation

Conserver réfrigéré à 2-7°C. A consommer rapidement après ouverture.

Eviter les variations de température entraînant un effet de condensation et la détérioration du produit

Conservation (à la production) 150 jours

Conservation (à la livraison) 70 jours

Recommandations produit

Ce produit convient à / ne contient pas de:

Végétarien

Cœliaque

Non-irradié

Normes biologiques

	n	c	m	M	Unité	Méthode
Moisissures*			100	1.000	ufc/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Levures*			10.000	50.000	ufc/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria monocytogenes*	5	0		100	ufc/g	ISO-11290-2
Salmonella	5	0		Absent	ufc/25g	ISO-6579
Staphylocoques à coa. positive	5	2	10	100	ufc/g	ISO-6888-2
Escherichia coli	5	2	10	100	ufc/g	ISO-16649-2

n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M.

Emballage

Unité consommateur

Forme	
Dimension en mm (L x l x H)	60x155x5
Diameter (mm)	0
E métrologique	Oui
Poids brut	21,4 g (gramme)
Poids net	20 g (gramme)
Tare	1,4 g (gramme)
Les tailles de tranche	5x10cm
Conditions d'emballage	30% dioxyde de carbone (CO2), 70% diazote (N2)
EAN-Code	
Structure EAN-Code	
Code DLC	31-12-16 (DD-MM-JJ)
Code numéro de lot de l'unité	Date de fabrication (aa-mm-jj) - heure - lignenuméro

Unité de vente consommateur

Unité d'emballage	carton
Dimension en mm (L x l x H)	390x151x118
Poids brut	3,329 Kilogramm
Poids net	2,76 Kilogramm
Tare	0,351 Kilogramm
EAN-Code	08710866071350
Structure EAN-Code	0 XXXXXXXXXXXXX(15)JJMMDD(91)art.(3103)gew.(10)ord
Code no. de lot du colis	article, ligne

Palette

Type de palette	Euro (80x120cm)
Dimension en mm (L x l x H)	1.200x800x1.700
Poids brut	631,44 Kilogramm
Poids net	606,65 Kilogramm
Poids intercalaire	1,60 Kilogramm
Poids du film pour palette	0,00 Kilogramm
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches	13
Nombre de colis par palette	195

Déclaration

Conformément au règlement (CE) n ° 1829/2003 et (CE) n ° 1830/2003, le produit décrit ci-dessus ne est pas génétiquement modifié et / ou qu'il ne contient pas d'additifs ou arômes fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés alimentaires.



Spécification du produit

Cette version remplace toutes les versions précédentes. L'envoi d'une nouvelle version ne se fait pas automatiquement.