



Spécification du produit

gemrcn fromage 150 mg Ca 8/20

Informations sur l'article

Numéro de l'article	54419
Numéro de l'article SAP	554419
Dénomination	Mimolette en portions
Dénomination	138 x 0,020kg
Dénomination légale	Fromage 40% MG/Extrait Sec.
Code Emballeur	NL Z 0507 EG
Code douanier	04069089

Composition du produit

Nom.	Origine.	% Code E	Présent.	Fonction.	Pays d'origine.
LAIT de vache pasteurisé	Animal	97,2600	±	ingrédient	
Sel	Minéral	2,0000	±	ingrédient	
Ferments LACTIQUES	Microbiol.	0,6000	±	acidification	
coagulant microbien	Microbiol.	0,0200	<=	Rhizomucor miehei	
Extrait de paprika	Végétale	0,0100 E160C	±	Colorant	
norbixine de rocou	Végétale	0,0100 E160B(II)	±	Colorant	
Caroténoïdes	Vég./synt.	0,0100 E160A	<=	Colorant	

Déclaration d'ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, Sel, Ferments LACTIQUES, coagulant microbien, Colorant: E160C, E160B(II), E160A
Les codes E sont des adjuvants agréés par l'UE.

Caractéristiques organoleptiques

Forme	Play cylindrique
Plan de coupe	A plus ou moins quelques trous ronds de 1-10 mm
Couleur (intérieur)	Oranje
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	56,6			Calcul
pH		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Teneur en humidité	46		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
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
Allergènes sont absents, sauf indication contraire ci-dessus.



Spécification du produit

Conseils de conservation

Conserver réfrigéré à max. 7°C. A consommer dans les 3 jours après ouverture.

Éviter 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		Absent	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
Diamètre (mm)	0
E métrologique	Oui
Poids brut	21,3 g (gramme)
Poids net	20 g (gramme)
Tare	1,3 g (gramme)
Les tailles de tranche	5x10cm
Conditions d'emballage	30% dioxyde de carbone (CO ₂), 70% diazote (N ₂)
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	08710866071381
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.

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