

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Emmental râpé, fromage à pâte pressée cuite. Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

| | | | |
|---------------------------|---|--------------------|---|
| Poids du produit : | Sachet de 1 Kg | Tolérance : | / |
| Dimensions : | Sachet: 30 x 22 x 3 cm Brins: environ 1,8 mm | Tolérance : | / |
| Saveur/Goût : | franc et fruité | Tolérance : | / |
| Texture : | ferme | Tolérance : | / |

CONSEILS DE CONSERVATION

| DDM : 100 jours | Primaire | Secondaire | Tertiaire |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|-----------|
| Durée de conservation | 100 jours | 2 jours | / |
| Température de conservation °C | entre +2°C et + 6°C | entre +2°C et + 6°C | / |
| Méthode de conservation | Au frais | Au frais | / |

Ingrédients :

Emmental 98% (lait de vache (origine UE), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques), féculé de pomme de terre.

Taux de calcium: > 900 mg/100g



Allergènes : lait
Contamination croisée : aucune

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Soumis à étiquetage OGM : | Non | Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : | Oui |
| Produit ionisé : | Non | Produit sans porc : | Oui |
| Convient à une alimentation Végétarienne : | Oui | Présence de présure animale : | Non |
| Produit certifié Halal: | Non | | |

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

| | | | |
|---------------------------------|---------|---|----------|
| Energie | 1593 kJ | / | 384 kcal |
| Matières grasses | 29,5 | | g |
| Dont acides gras saturés | 21 | | g |
| Glucides | 2,5 | | g |
| Dont sucres | 0,5 | | g |
| Protéines | 27 | | g |
| Sel | 0,64 | | g |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---------------------------------|--------------|
| E. coli | ≤100 ufc/g |
| Staphylocoque à coagulase + | ≤100 ufc/g |
| Enterotoxines staphylococciques | Absence |
| Moisissures | <1 000 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Absence |
| Salmonelle | Absence |

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

| Unité de vente | CARTON | SACHET | | |
|--------------------------------------|-----------------|------------------|---------|-----|
| Code article | 2540EMENRUE | | | |
| Gencod EAN13 ou 14 | 33154110004057 | 3154110004056 | | |
| Origine produit | UE | | | |
| Code emballer / Estampille sanitaire | EMB 73171E | FR 73 171 001 CE | | |
| Code de nomenclature douanière | 04062000 | | | |
| Inscription n° de lot | Sachet et colis | | | |
| Inscription date de production | Colis | | | |
| EAN128 | Carton | Oui | Palette | Oui |

| | |
|--|--------------------------------------|
| PCB (nombre de pièces/carton) | 10 sachet(s) de 1 Kg |
| Emballage primaire | sachet en OPA/PE transparent |
| Poids net carton (kg) | 10,00 |
| Poids brut carton (kg) | 10,42 |
| Dimensions cartons (L x l x h en mm) | 390 x 240 x 360 |
| Palettisation | 50 cartons (5 couches de 10 cartons) |
| Poids brut palette (kg) (palette comprise) | 543 |
| Dimensions palette (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 195 |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.