	<i>Fiche Technique Produit fini</i>	
	TRANCHES DE CHEDDAR FONDU 51% 1,082KG	
	Fromage fondu	Date de création : 16/10/13 Date de révision : 25/05/2022
	Code : 3101147	Indice de révision : 4

INGREDIENTS

Cheddar (51%) (**LAIT**), eau, beurre (**LAIT**), fromage (**LAIT**), **LAIT** écrémé en poudre, sels de fonte : E331, E339, lactosérum en poudre (**LAIT**), amidon de riz, protéine de **LAIT**, sel, colorants : E160a, E160c, conservateur : E200, anti-agglomérant : lécithine de tournesol.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètre	Valeur cible
Couleur	Orange à légèrement rouge
Aspect	Surface lisse et brillante
Texture	Elastique, ne se casse pas lors de la séparation
Goût	Typique cheddar

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES


Paramètre	Valeur cible
Extrait sec	56,5% mini
Matières grasses sur produit fini	26%
Gras sur sec	45% mini
pH	5,3 – 5,9

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Valeur cible
<i>Listeria monocytogenes</i> (/25 g)	Non détecté
Staphylococcus coagulase + (/g)	<100 UFC
Escherichia Coli (/g)	<100 UFC

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	346 Kcal 1447 kJ
Matières grasses Dont acides gras saturés	26 g 18 g
Glucides Dont sucres	6,5 g 4 g
Protéines	19 g
Sel	3,7 g

	<i>Fiche Technique Produit fini</i>	
	TRANCHES DE CHEDDAR FONDU 51% 1,082KG	
	<i>Fromage fondu</i>	Date de création : 16/10/13 Date de révision : 25/05/2022
	Code : 3101147	Indice de révision : 4

CONSERVATION

Conditionné sous atmosphère protectrice

- **Température de conservation** : +1°C – +7°C

- **Durée de vie totale** : 6 mois

OGM, ALLERGENES, IONISATION

- OGM

Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que définit par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003.

- Allergènes

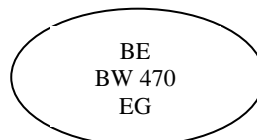
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

- Ionisation

Le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

IDENTIFICATION, TRACABILITE

- Numéro d'agrément sanitaire :



PACKAGING

Unité logistique	UVC	Colis	Couche	Palette
	Emballage primaire	Emballage secondaire		
Description	4 piles de 22 tranches, soit 88 tranches de 12,3g			Euro (Export) Epal (Italie)
EAN	4015564007026			
Dimension (mm, l x L, h)	Tranche : 76 x 76 ±3 mm	257 x 380 x 230 mm		
Poids net	1,082kg e	9,74kg		
Nombre d'UVC par :		9	81	567
Nombre de colis par :			9	63
Nombre de couche par :				7