


Fait le: 12.10.2012	Révisée le: 07.10.2020	Vérfifié le: 07.10.2020		Valable du:
R. Fahsel	D. Stange	B. Schäfer		07.10.2020

1	Coordonnées fabricant
----------	------------------------------


1.1	Société	Heinrichsthaler Milchwerke GmbH
1.2	Adresse	Großröhrsdorfer Straße 15 01454 Radeberg
1.3	Pays	DE
1.4	Telephone	03528 / 4370-28
1.5	Telefax	03528 / 4370-22
1.6	E-Mail	info@heinrichsthaler.de
1.7	Contact commercial	M. Abdenour Khati
1.8	Ansprechpartner QS	Mme Beate Schäfer

2	Données produit
----------	------------------------

2.1	Désignation	Emmental 45% Gras /ES
2.2	Matière première	Râpé
2.3	N° article	7419
2.4	Format	Grain long 3,0mm
2.5	Poids	1000 g
2.6	Dimensions	32 x 35 cm
2.7	Usage	Produit alimentaire

3	Conditionnement et stockage
----------	------------------------------------

3.1	Le conditionnement et l'emballage en contact direct avec le produit, n'a aucune influence sur le produit fini et est en conformité avec les directives UE 10/2011 destinées à l'alimentation humaine et animale.	
3.2	Type de conditionnement	Sac plastique (PAO/PE). Sous atmosphère protégée.
3.3	Contenu/unité	1000g
3.4	UVC / colis	10
3.5	Colis/Palette, Poids	63, 630 kg
3.6	Stockage- et Transport: Temp.	2 - 8°C
3.7	DLC Contrat date DLC DLC sur étiquette	110 jours Min. 75 jours oui
3.8	EAN UVC	44 00087 07419 6
3.9	EAN colis	44 00087 87419 2
3.10	Détail lot de production	9 111346 126 11:42 Ligne de production, Lot, Date conditionnement, Heure conditionnement
3.11	Statut légal du produit alimentaire	

Fait le: 12.10.2012	Révisée le: 07.10.2020	Vérfifié le: 07.10.2020		Valable du:
R. Fahsel	D. Stange	B. Schäfer		07.10.2020

4 Composition du produit

Ingrédient (*sans obligation de déclaration)	E-Nr.	Part (%)	Origine géographique	Matière 1ère	Origine A=animale V=végétale S=synthétique
Lait		96,00	DE		A
Sel		1,00	DE		
microbial présure		<0,1	DE/ NL		
Ferments lactiques		<0,1	DE/NL		
Chlorure de calcium*		<0,1	EU		
antiagflo mérant: fécule de pomme de terre		3,00	DE		V


5 Le produit est exempt de solvants, d'éléments d'aide à la filtration et de résidus d'excipient

6 Analyses sensorielles

6.1	Aspect externe	Grains jaune mat bien répartis sans formation de croûte
6.2	Aspect interne	Jaune mat, répartiton homogène d'yeux de la taille de cerises
6.3	Consistance/Texture	doux et élastique
6.4	Odorat	doux aromatique, goût de noix
6.5	Goût	doux aromatique, goût de noix

7 Paramètres physico-chimiques

		Unité	min.	max.	Cible	Méthode
7.1	Extrait sec	%	60,0	62,0	61,0	Infratec
7.2	Humidité	%	38,0	40,0	39,0	Calcul
7.3	Taux de matière grasse absolu	%	27,0	30,0	29,0	Infratec
7.4	Mat. Grasse dans extrait sec	%	45,0	48,0	45,0	Calcul
7.5	Taux de sel	%	0,8	1,2	1,0	
7.6	PH		5,5	5,6	5,5	


Fait le: 12.10.2012	Révisée le: 07.10.2020	Vérfifié le: 07.10.2020		Valable du:
R. Fahsel	D. Stange	B. Schäfer		07.10.2020

8	Paramètres microbiologiques	Unité	Données nutritionnelles moyennes /100g				Méthode
			m	M	n	c	
8.1	E.Coli	UFC/g	< 100	< 1.000			ISO 16649-2
8.2	Salmonelle	UFC/25g	n.n.	n.n.	5	0	ISO 6579
8.3	Listeria monocytogenes	UFC/25g	n.n.	n.n.	5	0	ISO 11290-1
8.4	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100	< 1.000	5	2	ISO 6888-1
8.5	Moisissures	UFC/g	< 100	< 1.000			ISO 7954
8.6	Levures	UFC/g	< 10.000				ISO 7954

9	Paramètres nutritionnels	Données nutritionnelles moyennes /100g	
		Unité	Valeur
9.1	Valleur calorifique		1583 kJ
9.2	Valleur calorifique		381 kcal
9.3	Gras absolu		29 g
9.4	Dont acides gras saturés		18 g
9.5	Glucides		3,0 g
9.6	Dont sucre		< 0,1 g
9.7	Proteines		27 g
9.8	Sel		1,0 g

10	Disposition de la législation des produits destinés à l'alimentation humaine
10.1	La matière première est conforme aux directives légales en vigueur dans l'UE et en Allemagne.
10.2	Le produit n'est pas soumis au traitement ionisant.
10.3	<p>Les tolérances fixées par les dispositions légales des agents contaminants, métaux lourds, résidus résidus divers et mycotoxines sont respectées.</p> <p>Les dipositions de la directive UE 466/2001/UE et la législation allemande (en particulier les dipositions liées aux agents polluants, résidus divers, mycotoxines) sont respectées.</p> <p>En complément, les dipositions des directives pour les produits alimentaires d'origine animale (CE) 2377/90 et UE 2073/2005 sont respectées.</p> <p>En cas de nécessité des résultats d'analyses peuvent être communiquées</p>

11	Mesures à entreprendre contre les contaminants/ corps étrangers	Limite de détection	
		Unité	Valeur
11.1	Détecteur de métal	VA/ FE/ NFE selon le programme	3,4 mm
11.2	Radiographie	Non	exempt de radiations


Fait le: 12.10.2012	Révisée le: 07.10.2020	Vérfifié le: 07.10.2020		Valable du:
R. Fahsel	D. Stange	B. Schäfer		07.10.2020

12 Ingrédients soumis à déclaration obligatoire selon la directive 2003/89/UE Annexe IIIa et LMKV - version actuelle en vigueur:

		Non	Oui	Si oui, détail des ingrédients
12.1	Gluten d'origine céréalières et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.2	Crustacés et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.3	Oeufs et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.4	Poissons et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.5	Cacahuètes et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.6	Soja et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.7	Lait et produits laitiers (lactose inclus)	<input type="radio"/>	X	Lait
12.8	fruits à coques et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.9	Cellerie et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.10	Moutarde et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.11	Cézame et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.12	Dioxyde de soufre et sulfite en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10mg/l. Légende: SO ₂	X	<input type="radio"/>	
12.13	Lupin et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	
12.14	Mollusques et produits dérivés	X	<input type="radio"/>	

13 Génie génétique

13.1	Le produit ci-dessus	Ja	Nein	
	Est un agent OGM ou contient des agents OGM	<input type="radio"/>	X	
	Est produit en totalité ou partiellement à partir d'agents OGM	<input type="radio"/>	X	
	Contient un ingrédient, provenant en totalité ou partiellement d'un agent OGM	<input type="radio"/>	X	
	Contient un additif provenant de microorganismes génétiquement modifiés ?	<input type="radio"/>	X	
	Contient un additif enzymatique provenant de microorganismes génétiquement modifiés ?	<input type="radio"/>	X	
13.2	Nous assurons, par la déclaration du fournisseur en amont d'additifs et autres éléments entrant dans la composition du prproduit que la part d'une contamination non intentionnelle ou technique et inévitable, reste sous la barre de 0,9% permis par les dispositions UE concernant les agents OGM.			

Fait le: 12.10.2012	Révisée le: 07.10.2020	Vérfifié le: 07.10.2020		Valable du:
R. Fahsel	D. Stange	B. Schäfer		07.10.2020

13.3	<p>Déclaration</p> <p>Heinrichsthaler Milchwerke GmbH soussigne que l'article cité ci-dessus, n'est pas concerné par les directives (UE) n° 1829/2003 (alimentation humaine et animale génétiquement modifiée), (UE) n° 1830/2003 (traçabilité et déclaration d'agents OGM et traçabilité de produits alimentaires et <i>alimentaion animale génétiquement modifiée</i>) ainsi que la modification de la directive 2001/18/UE. Le produit n'est pas sous obligation de déclaration.</p>
-------------	--

14	Traçabilité
14.1	La traçabilité des produits est assuré à chaque étape du process de production. De plus, la traçabilité par nos fournisseurs en amont est assuré à chaque étape selon la directive UE 178/2002

15	Information consommateur			
		Ja	Nein	
15.1	Approprié pour végétarien	X	O	
15.2	Approprié pour Vegan	O	X	
15.3	Sugg. pour groupes à risque alimentaire (nourissons, femmes enceinte, immunodépréseurs, allergiques)	O	X	Allergène visible sur déclaration
15.4	Koscher	O	X	
15.5	Halal	O	X	

16	Conditionnement/emballage/palettisation					
	Désignation	Mesure (cm)	Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	
16.1	1 conditionnement	L 30,0 x l 25,0 x H 4,0			1,00	1,01
16.2	1 colis	L 39,5 x l 26,5 x H 30,3	10 UVC	10,00	10,57	
16.3	1 couche			9 colis = 90 UVC	90,00	95,11
16.4	1 Palette	B 120,0 x T 80,0 x H 226,6	7 couches = 63 colis = 630 UVC	630,00	688,57	