

FICHE TECHNIQUE		1 page																								
EMMENTAL BLOC PM VALMARTIN																										
Rédigée par: Juliette Sokic, RAQ le: 29/05/2006 Mise à jour par: Julia Godaill le 07/04/2021 et par Aude Spenlé le: 14/03/2022																										
Destinataire pour information: Direction générale, clients																										
Durée d'archivage: 1 an, par RAQ																										
Version: 15 remplace V.14																										
CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT																										
Ingrédients: Lait (origine U.E) de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante d'origine microbienne. Les informations écrites en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.																										
Origine: Union européenne Date Durabilité Minimale (DDM): 120j Conservation: +4°C / +8°C Délai Minimum Garanti à Réception (DMGRE): 60j Conditionné sous atmosphère protectrice: Sous vide																										
Conseils d'utilisations : Râpé dans les gratins (produit prisé pour les pizzas) et les salades Ce produit peut être servi cru mais il est aussi adapté à de nombreuses méthodes de cuisson incluant les cuissons au four et au grill.																										
Allergène : lait, lactose O.G.M. Organisme Génétiquement Modifié : Ingrédients issus d'animaux nourris sans OGM.																										
DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES																										
Matière Sèche %: 60 Matières grasses/extrait sec %: 48																										
DONNEES MICROBIOLOGIQUES (selon l'arrêté 02/03/95 + règlement europ. N°2019/229):																										
<table border="0"> <tr> <td>Critères de sécurité:</td> <td>Limites</td> <td>Méthodes</td> </tr> <tr> <td>Listéria monocytogenes / 25g</td> <td>non détecté</td> <td>PCR EGS 38/03</td> </tr> <tr> <td>Critères d'hygiène:</td> <td>Limites</td> <td>Méthodes</td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25g</td> <td>non détecté</td> <td>PCR EGS 38/01-03/15</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoques pathogènes /1g</td> <td><100</td> <td>NF EN ISO 6888-2</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli 44°C/ 1g</td> <td><100</td> <td>NF ISO 16649-2</td> </tr> </table>			Critères de sécurité:	Limites	Méthodes	Listéria monocytogenes / 25g	non détecté	PCR EGS 38/03	Critères d'hygiène:	Limites	Méthodes	Salmonella /25g	non détecté	PCR EGS 38/01-03/15	Staphylocoques pathogènes /1g	<100	NF EN ISO 6888-2	Escherichia coli 44°C/ 1g	<100	NF ISO 16649-2						
Critères de sécurité:	Limites	Méthodes																								
Listéria monocytogenes / 25g	non détecté	PCR EGS 38/03																								
Critères d'hygiène:	Limites	Méthodes																								
Salmonella /25g	non détecté	PCR EGS 38/01-03/15																								
Staphylocoques pathogènes /1g	<100	NF EN ISO 6888-2																								
Escherichia coli 44°C/ 1g	<100	NF ISO 16649-2																								
DONNEES NUTRITIONNELLES (g pour 100 g) :																										
<table border="0"> <tr> <td>Energie (kJ) :</td> <td>1549</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Energie (kcal) :</td> <td>373</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lipides :</td> <td>29</td> <td>dont acides gras saturés :</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Glucides :</td> <td>0,3</td> <td>dont sucres :</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Protéines :</td> <td>28</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sel :</td> <td>0,49</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Energie (kJ) :	1549			Energie (kcal) :	373			Lipides :	29	dont acides gras saturés :	19	Glucides :	0,3	dont sucres :	0,1	Protéines :	28			Sel :	0,49		
Energie (kJ) :	1549																									
Energie (kcal) :	373																									
Lipides :	29	dont acides gras saturés :	19																							
Glucides :	0,3	dont sucres :	0,1																							
Protéines :	28																									
Sel :	0,49																									
UNITE CONSOMMATEUR : Taille de râpe : Non concerné Code article : B01902 Poids net (kg) : 3,340 Poids brut (kg): 3,360																										
UNITE DE MANUTENTION : Nombre de pièces / carton : 2 Dimensions externes du carton (mm): 260x230x215 Poids net du carton (kg) : 6,68 Poids brut du carton (kg) : 6,991 EAN 14 carton : 93262479000374																										
CRITERES ORGANOLEPTIQUES : Couleur : Ivoire à jaune clair Texture : Souple et homogène Odeur : Agréables Saveur: Agréables																										
Identification des lots Numéro de la ligne (9) + quantième du jour de conditionnement + heure d'ensachage. Ex : 9 122 13h34 (Impression thermique sur le film)																										
NUTRI SCORE: D																										
UNITE DE TRANSPORT (palette EUROPE 800x1200) :																										
Nb de colis / couche : 15 Nb de couche /palette : 7 Nb colis / palette : 105 Poids net palette (kg): 701,4 Poids brut palette (kg), palette incluse: 730,81 EAN 13 palette : 3262478000580 hauteur palette (mm), palette incluse: 1655																										