



FICHE TECHNIQUE

EMMENTAL RAPE 1kg FIN VALMARTIN R04910

V.12 remplace V.11

1 page

VALMARTIN FROMAGERIE

Sengele Martin S.A.S.U.

17-22 rue du Sendenbach
F-68380 Muhlbach sur Munster

Tél : 03 89 77 77 00

Fax : 03 89 77 77 77

N° Agrément CEE : FR 68.223.001 CE

Code emballer: EMB 68 223 A

www.sengele.fr

Rédigé par J.SOKIC, RAQ

le : 20/02/07 Mise à jour le 01/03/16

Destinataire pour information : Direction Générale, clients

Durée archivage : 1 an, par RQ



CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Fromage à pâte pressée cuite

Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, sel, présure d'origine microbienne, ferments lactiques

Antimottant : Amidon de pommes de terre (max 2%)

Origine : Union Européenne

Date Durabilité Minimale (DDM) : 120 jours

Délai minimum garanti à réception (DMGRE) : 80 jours

Conservation : +4°C / +8°C

Conditionnement sous atmosphère protectrice (CO2/N2)

DONNEES PHYSICO CHIMIQUES :

Matière sèche : 60 % minimum

Matières grasses/extrait sec : 45 % minimum

Matières grasses/produit fini : 27 % minimum

DONNEES MICROBIOLOGIQUES (selon l'arrêté 02/03/95+ règlement europ. N°2073/2005) :

Critère de sécurité :

Listeria monocytogenes / 25g

Critères d'hygiène:

Salmonella /25g

Staphylocoques pathogènes /1g

Escherichia coli 44°C/ 1g

DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100 g) :

Energie : 387 kcal soit 1608 kJ

Lipides : 29g dont acides gras saturés 19g

Glucides : 2 g dont sucres <0.5g

Protéines : 29g

Sel : 0.70g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Ivoire à jaune clair

Texture : Souple et homogène

Odeur et saveur : Agréables, bon goût d'emmental

UNITE CONSOMMATEUR :

Taille de râpe : FIN 1.6 mm

Code article : R04910

Poids net : 1 kg

Dimensions (mm) : 340*240*50

EAN 13 produit : 3262470051716

Code douanier : 04 06 20 00

UNITE DE MANUTENTION :

Nombre de pièces / carton : 10

Dimensions externes du carton (mm): 393*300*288

Poids net du carton : 10kg

Poids brut du carton : 10,65kg

EAN 14 carton : 03262479002832

UNITE DE TRANSPORT (palette EUROPE 800x1200) :

Nb de colis / couche : 8

Nb de couche /palette : 6

Nb colis / palette : 48

EAN 13 palette : 3262478003847

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

Utilisation(s) anormale(s) prévisible(s) :

- Utilisation après une conservation à température supérieure à la recommandation.

- Utilisation après dépassement de la DDM (Date Durabilité Minimale)

- Utilisation plus de 4 jours après ouverture du sachet.

Personnes sensibles :

- Présence possible de composés allergènes pour certains nourrissons (<12 mois) : l'alpha lactalbumine, la sérulalbumine, les caséinates, la bêta lactoglobuline

- Ne convient pas aux personnes : intolérantes au lactose et végétaliennes

O.G.M. Organisme Génétiquement Modifié / Ionisation:

Le produit est garanti sans OGM et est indemne de traitement ionisant

NaCl : 0.3 à 1,1%

pH : 5,4 à 5,8

Méthodes

NF EN ISO 11290-1 A1

ISO 6579

NF EN ISO 6888-2

NF ISO 16649-2

Identification des lots :

Numéro de la ligne (1, 2 ou 3) + quantième du jour de conditionnement+ heure d'ensachage. Ex : 1 122 13h34

(Impression thermique sur le film)

Recommandations du GEMRCN* :

Notre emmental peut être servi à 8 repas sur 20 repas consécutifs car il contient plus de 500mg de calcium pour 100g de fromage

*Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition