Fiche technique produit

MàJ : 15/03/2017

Dénomination du produit	EMMENTAL "Campagne de France "	17 - 20 - 25 - 30 g
	Conditionné sous atmosphère protectrice	Portions individuelles

Liste des ingrédients	Lait de vache (origine : France) pasteurisé - sel - ferments lactiques
Caractéristiques organoleptiques	
Description	Fromage à pâte pressée cuite.
Aspect	Une pâte de couleur jaune pâle pouvant présenter des trous. Une croûte fine et lisse.
Goût	Légèrement fruité et légèrement piquant.
Odeur	Absence d'odeur caractéristique.
Texture	Pâte souple.
Attestations*	
Emballage contact alimentaire	Conformément à la règlementation en vigueur.
Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
Non ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.

*Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs.

Conditions d'utilisation et de conservation	
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.
DLC	40 jours garantis sortie entrepôt
Conservation	Entre 2°C et 6°C

Nomenclature douanière	04069013			
Catég Onilait	V			
GEMRCN	08/20			
	17g	20g	25g	30g
Code art	9125	9126	9127	9128
GTIN	3499490091259	3499490091266	3499490091273	3499490091280

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour				
		100g	17g	20g	25g	30g
Valeur énergétique Kj	8400	1532	260.4	306.4	383.0	459.6
Valeur énergétique Kcal	2000	369	62.7	73.8	92.3	110.7
Graisses (g)	70	29	4.9	5.8	7.3	8.7
dont acide gras saturés (g)	20	19	3.2	3.8	4.8	5.7
Protéines (g)	50	27	4.6	5.4	6.8	8.1
Glucides (g)	260	<0.5	<0.1	<0.1	<0.1	<0.2
dont sucres (g)	90	<0.5	<0.1	<0.1	<0.1	<0.2
Sel (g)	6	0.5	0.1	0.1	0.1	0.2
Calcium (mg)	800	903	153.5	180.6	225.8	270.9
Sodium (mg)	_	197	33.5	39.4	49.2	59.1

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement		
Conditionné par Domalait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70

Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	souple			
Colis	étiquette colis "sectionnable / détachable / repositionnable"				
	Unités / colis	100			
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165			
	Poids brut (kg)	± 1.959	± 2.259	± 2.759	±3.259
	Poids net (kg)	1.7	2	2.5	3
Paletisation	colis / couche	12			
	couches / palette	7			
	colis / palette	84			

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphyloccoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Service consommateurs	Campagne de France : 03 80 26 60 70 - Route de Combertault 21200 Sainte Marie la blanche