

<b>Les fromagers de Saint-Omer</b>	<i>Fiche Matière Première</i>	
	<b>EMMENTAL</b>	
		Date de création : 20/04/05
	<i>Fromage à pâte pressée cuite</i>	Date de révision : 17/10/14
	Code matière : 322001	Indice de révision : 16

### **INGREDIENTS**

Dénomination	Quantité %	Origine	Origine géographique
<b>Emmental :</b>	<b>100% dont</b>		UE
<b>Lait pasteurisé de vache</b>	> 97%	ANIMALE	
<b>Ferments lactiques</b>	< 1%	MICROBIOLOGIQUE	
<b>Coagulant</b>	< 1%	MICROBIOLOGIQUE	
<b>Sel</b>	< 1%	MINERALE	
<b>Chlorure de Calcium – Auxiliaire technologique</b>	Traces	MINERALE	

### **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

- **Couleur :** Ivoire à jaune pâle
- **Texture :** Moelleuse, souple, moyennement fondante
- **Goût :** Fruité, odeur caractéristique de l'acide propionique

### **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Critère	Valeur cible
<b>Matière grasse sur extrait sec</b>	≥ 45%
<b>Matière grasse sur produit fini</b>	≥ 27%
<b>Humidité</b>	≤ 40%

### **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Critère	Valeur cible
<b>Listeria (/25 g)</b>	absence
<b>Staphylococcus coagulase + ( UFC /g)</b>	≤ 100
<b>Escherichia Coli ( UFC /g)</b>	≤ 100

### **CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES**

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
<b>Energie</b>	378 Kcal 1570 kJ
<b>Matières grasses</b>	28 g
<i>Dont Acides Gras Saturés</i>	20 g
<i>Dont Acides Gras Trans</i>	< 1 g
<b>Glucides</b>	< 1 g
<i>Dont sucres</i>	traces
<b>Protéines</b>	28 g
<b>Sel</b>	1 g
<i>Sodium</i>	0,39 g
<b>Calcium</b>	1000 mg
<i>Soit AQR*</i>	125%
	<b>Valeurs nutritionnelles moyennes par portion de 30 g</b>
<b>Calcium</b>	300 mg
<i>Soit AQR*</i>	37.5 %

\*AQR : Apports Quotidiens de Référence

<b>Les fromagers de Saint-Omer</b>	<i>Fiche Matière Première</i>	
	<b>EMMENTAL</b>	
		Date de création : 20/04/05
	<i>Fromage à pâte pressée cuite</i>	Date de révision : 17/10/14
	Code matière : 322001	Indice de révision : 16

### **CONSERVATION**

Conditionné sous atmosphère protectrice

- **Température** : 4 à 8°C
- **Après ouverture** : à consommer dans les 3 jours

### **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 laitiers (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 :**



#### **- Numéro de lot : SAGGGAMA**

S Usine	A Année	GGG Quantième	A Ligne	MA Poste d'équipe
------------	------------	------------------	------------	----------------------

<b>Les fromagers de Saint-Omer</b>	<i>Fiche Conditionnement</i>	
	<b>Emmental dés 500g</b>	
	<u>Matière première</u> : Emmental Fromage à pâte pressée cuite	Date de création : 07/09/09
	<u>Code Matière Première</u> : 322001	Date de révision : 12/09/11
	<u>Code Produit Fini</u> : 309005	Indice de révision : 3

## EMMENTAL DES 500G

<b><u>CARACTERISTIQUES</u></b>	<input type="checkbox"/> Cossettes <input checked="" type="checkbox"/> Dés <input type="checkbox"/> Timbres <input type="checkbox"/> Allumettes <input type="checkbox"/> Lamelles <input type="checkbox"/> Râpé :      fin <input type="checkbox"/> standard <input type="checkbox"/> salade <input type="checkbox"/> <u>Dimensions</u> : <input type="checkbox"/> 29x4x4 mm <input type="checkbox"/> 39x4x4 mm <input type="checkbox"/> 5x5x5 mm <input checked="" type="checkbox"/> 10x10 mm <input type="checkbox"/> 12x12 mm <u>Poids d'un sachet</u> : 500 g <u>Film</u> : Neutre <input checked="" type="checkbox"/> Mon Village <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/>
<b><u>CONDITIONNEMENT</u></b>	<b>Conditionnement en cartons :</b> - Poids net du carton :                      3kg - Nombre de sachets/carton :              6 - Nombre de cartons/couche :              12 - Nombre de cartons/palette :              132  - Poids du carton brut : 0,230 kg - Dimensions carton : 340x200x140 mm - Code carton: C4
<b><u>CONSERVATION</u></b>	A conserver entre +4°C et +8°C, DLUO : 30 jours garantis à réception
<b><u>N° AGREMENT CEE</u></b>	FR 62.205.003 CE