

# Fiche Technique

## Cheddar Rouge Tranche Non Maturé



**Produit** : Fromage. Le produit est conditionné, coupé, emballé et conservé au frais

**Ingrédients** : Lait, sel, ferments lactiques, coagulant, colorant (E160b), Lait pasteurisé 98.17%, Sel 1.80 %, Coagulant microbien < 1%, Ferments lactiques < 1%, Colorant < <1%.

**DLUO** : 10 semaines à max. 7 °C

**Origine** : Royaume-Uni

**Dimensions** : 9 x 9 cm

**Stockage** : A conserver dans un entrepôt frais à max. 7 °C

### Infos Complémentaires

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Processus</b>               | Conditionner le fromage, couper, trancher, emballé sous atmosphère protectrice, étiqueter, conserver au frais |
| <b>Emballage</b>               | Film plastique  |
| <b>Poids net</b>               | 12x25x20g   |
| <b>Atmosphère protectrice</b>  | CO2 / N2 (O2 < 3% pendant la production).   |
| <b>Conditions de Transport</b> | Température optimale entre 2 °C et 7 °C   |

### Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| <b>Calories</b>                  | 407 kcal / 1702 kj |
| <b>Protéines</b>                 | 24.9 g             |
| <b>Glucides</b>                  | 0.1 g              |
| <b>-dont Sucres</b>              | 0.1 g              |
| <b>Lipides</b>                   | 34.9 g             |
| <b>-dont Acides gras saturés</b> | 21.6 g             |
| <b>Fibre alimentaire</b>         | 0 g                |
| <b>Sel</b>                       | 1.7 g              |

### Caractéristique Microbiologique

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| <b>Enterobacteriaceae</b>      | <1000                    |
| <b>Coag.pos.Staphylococcen</b> | <100                     |
| <b>E coli</b>                  | <100                     |
| <b>Levure / moisissure</b>     | <100.000 / <5000         |
| <b>Listeria monocytogenes</b>  | Neg / 25 g (ISO 11290-1) |
| <b>Salmonella</b>              | Neg / 25 g (6579)        |

### Valeurs Chimiques

|            |        |
|------------|--------|
| <b>Eau</b> | 37.5 % |
| <b>pH</b>  | 5.3    |

### SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France  
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20  
 Site Internet : www.premium-cheese.com  
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **17/12/2020**  
 Vérification : **31/05/2023**  
 Validation : **31/05/2023**  
**Page 1**

**Autres**

**OGM** Le produit est sans OGM, en conformité à la réglementation CE 1829/2003 et 1830/2003

**Allergènes**

|                               |                 |   |                 |
|-------------------------------|-----------------|---|-----------------|
| <b>Gluten</b>                 | Absence         | <b>Noix du Brésil</b>                               | Absence         |
| <b>Blé</b>                    | Absence         | <b>Pistaches</b>                                    | Absence         |
| <b>Seigle</b>                 | Absence         | <b>Noix de Macadamia et noix du Queensland</b>      | Absence         |
| <b>Orge</b>                   | Absence         | <b>Céleri</b>                                       | Absence         |
| <b>Avoine</b>                 | Absence         | <b>Moutarde</b>                                     | Absence         |
| <b>Épeautre</b>               | Absence         | <b>Grains de sésame</b>                             | Absence         |
| <b>Kamut</b>                  | Absence         | <b>Dioxyde de sulfure et sulfites (E220 - E228)</b> | Absence         |
| <b>Crustacés</b>              | Absence         | <b>Lupin</b>  | Absence         |
| <b>Œuf</b>                    | Absence         | <b>Mollusques</b>                                   | Absence         |
| <b>Poisson</b>                | Absence         | <b>Lactose</b>                                      | <b>Présence</b> |
| <b>Arachides / Cacahuètes</b> | Absence         | <b>Cacao</b>  | Absence         |
| <b>Soja</b>                   | Absence         | <b>Glutamate (E260 - E625)</b>                      | Absence         |
| <b>Lait</b>                   | <b>Présence</b> | <b>Poulet</b>                                       | Absence         |
| <b>Fruits à coques</b>        | Absence         | <b>Coriandre</b>                                    | Absence         |
| <b>Amandes</b>                | Absence         | <b>Mais</b>   | Absence         |
| <b>Noisettes</b>              | Absence         | <b>Légumineuse</b>                                  | Absence         |
| <b>Noix</b>                   | Absence         | <b>Bœuf</b>   | Absence         |
| <b>Noix de cajou</b>          | Absence         | <b>Porc</b>   | Absence         |
| <b>Noix de pécan</b>          | Absence         | <b>Carotte</b>                                      | Absence         |

**Contact**

|                              |                |  |
|------------------------------|----------------|--|
| <b>Service Qualité</b>       | 01 81 85 07 21 | <a href="mailto:qualite@premium-trading.fr">qualite@premium-trading.fr</a>   |
| <b>Service des Commandes</b> | 01 81 85 07 20 | <a href="mailto:commande@premium-trading.fr">commande@premium-trading.fr</a> |

**SAS Premium Trading**

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France  
 Mail : [info@premium-trading.fr](mailto:info@premium-trading.fr) - Tél : 01 81 85 07 20  
 Site Internet : [www.premium-cheese.com](http://www.premium-cheese.com)  
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : **17/12/2020**  
 Vérification : **31/05/2023**  
 Validation : **31/05/2023**  
**Page 2**