

Fiche Technique

Sauce Fromagère 1.75 Kg



Produit : Sauce Fromagère

Usage Type : Sauce prête à l'emploi : Homogénéiser avant d'ouvrir et réchauffer avant de servir (entre 60 et 65°C environ).

Ingrédients : Lait, Crème (Crème, stabilisant : carraghénanes), Emmental (lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, antiagglomérant : cellulose ou amidon), amidon modifié, sel, texturant : xanthane, conservateurs : acétate de sodium – sorbate de potassium, poivre. Contient : Lait.

DLUO : 120 j à date de fabrication

Conditionnement : Poche : 1.75 Kg

4 produits par colis - 12 cartons par couche

9 couche par palette - 108 colis par palette (Poids Net : 756 Kg et Poids Brut : 810 Kg)

Infos Complémentaires

Stockage

A conserver à entre 0 °C et +4 °C.
Après ouverture de la poche, à consommer sous 24h (à conserver entre +0°C et +4°C)

Etiquetage

Agrément sanitaire : FR 25-241-050 CE
Code recette : B8
Identification du lot : code recette + année + quantième (exemple : B35- 21140)

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	193 kcal / 800 kj
Protéines	4.6 g
Glucides	5.8 g
-dont Sucres	3.4 g
Lipides	16.9 g
-dont Acides gras saturés	9.2 g
Sel	0.8 g

Caractéristique Microbiologique (max./grammes)

ASR	<10 ufc /g
Entérobactéries	<10 ufc /g
Levure et moisissure	<1000 ufc /g
Staph coag +	<100 ufc /g
Listeria monocytogenes	abs / 25g

Composition Chimique

PH	5.5 à 6.5
Extrait sec	29% à 33%

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 : **22/07/2022**
Vérification : **31/05/2023**
Validation : **31/05/2023**
Page 1

Caractéristiques Organoleptiques

Couleur	Blanc cassé avec grains de poivre
Odeur	Emmental et crème
Texture	Visqueuse et homogène à froid et nappante à chaud
Saveur	Emmental et crème

Allergènes

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

Garantie Qualité

Pasteurisation	Produit Pasteurisé
OGM	Absence (selon la réglementation en vigueur)
Produits Laitiers	Origine UE
Conditionnement	Conditionné sous atmosphère modifiée

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading