



## PRODUCT SPECIFICATION

*Référence Vache Bleue :*  
909052  
Emmental Meule

### 1. INFORMATIONS FOURNISSEUR

<i>Fournisseur</i>	VACHE BLEUE		
<i>Adresse</i>	Grand Route, 552		
	1428 LILLOIS WITTERZEE		
	Belgique		
<i>Téléphone</i>	<i>Fax</i>	+32 (0)67/89.49.40	
<i>Contact qualité</i>	<i>nom</i>	Yacine Bennouna	
	<i>Tél.</i>	+32 (0)67/89.49.35	<i>Fax</i> +32 (0)67/89.49.83
	<i>E-mail</i>	yacine.bennouna@vachebleue.com	
<i>Contact de ventes</i>	<i>nom</i>	Jef Leysen	
	<i>Tél.</i>	+32.67.89.49.51	
	<i>E-mail</i>	<a href="mailto:jef.leysen@vachebleue.com">jef.leysen@vachebleue.com</a>	
<i>Adresse site de production</i>	Grand Route, 552 1428 LILLOIS WITTERZEE Belgique		
<i>EEC numéro d'autorisation</i>	BE CO-003 EC		

### 2. PRODUIT

<i>Type de fromage</i>	Fromage à pâte pressée cuite		
<i>Poids</i>	O Net	■ Variable	93 Kg



## PRODUCT SPECIFICATION

### 3. INGREDIENTS

<b>Composant</b>	<b>%</b>	<b>Remarque</b>
Lait de vache pasteurisé	99 %	
Présure microbiologique	<0,01 %	
Sel	Entre 0,2-1,2%	
fermants	<0.2%	
Chlorure de calcium	traces	E509

### 4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

	<b>En moyenne par 100 g. de produit</b>	
<i>Valeur énergétique</i>	1566 kJ	377 kcal
<i>Graisses</i>	29 g	
<i>Dont acides gras saturés</i>	19,5 g	
<i>Hydrates de carbone des glucides</i>	2 g	
<i>Dont sucres</i>	2 g	
<i>Protéines</i>	27 g	
<i>Sel</i>	0,7 g	
<i>Fibres alimentaires</i>	<0,5 g	

### 5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Paramètre</b>	<b>standard</b>
<i>E. Coli</i>	< 100/g
<i>Staphylococcus coag+</i>	< 100/g
<i>Salmonella</i>	Abcense/25 g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Abcense/25 g



## PRODUCT SPECIFICATION

### 6. ALLERGENES/OGM

Ingrédients	Présence produit	
	OUI	NON
Protéines de lait	X	<input type="checkbox"/>
Lactose	X	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input type="checkbox"/>	X
Protéines de soja	<input type="checkbox"/>	X
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	X
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés)	<input type="checkbox"/>	X
Moutarde	<input type="checkbox"/>	X
Poissons	<input type="checkbox"/>	X
Crustacés	<input type="checkbox"/>	X
Fruit à coques *	<input type="checkbox"/>	X
Céleri	<input type="checkbox"/>	X
Arachides	<input type="checkbox"/>	X
Sésame	<input type="checkbox"/>	X
Sulfites >10ppm (E220-E227)	<input type="checkbox"/>	X
Lupin	<input type="checkbox"/>	X
Mollusques	<input type="checkbox"/>	X
Label GMO	<input type="checkbox"/>	X
Dérivé des GMO	<input type="checkbox"/>	X

\* noix de cajou, noix, noisette, noix du Brésil, pistache, amandes, noix de pécan et noix de macadamia

### 7. CONDITIONNEMENT/LOGISTIQUE

<b>DLC minimale à la livraison</b>	<b>45 Jours</b>
------------------------------------	-----------------

<b>Température de conservation</b>	<b>+4°C - +8°C</b>
------------------------------------	--------------------

Conditionnement	
• unité /carton	<b>1</b>
• cartons / couche	<b>1</b>
• couches / palette	<b>1</b>

Date: 05/10/2018