FICHE TECHNIQUE

SLICES DE FROMAGE FONDU CHEDDAR 25%

DESCRIPTION PRODUIT

Produit conforme aux exigences du décret fromage 2007-628 du 27 avril 2007 consolidé.

Fromage fondu au cheddar.

INGREDIENTS

- Cheddar (25% minimum des matières mises en oeuvre) et autres fromages
- Eau
- Beurre
- Poudre de lait écrémé
- Sels de fonte (E452-E339-E331-E450-E341)
- Protéines de lait
- Sel
- Colorants (E160a-E160c)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	Cible
Extrait sec total en %	46 +/-2
CRITERES NUTRITIONNELS	**VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit***
Valeurs énergétiques en kJ en kcal	1100 265
Matières grasses	21
dont AGS en g	14
Glucides en g	4
dt sucres en g	4
Protéines en g	15
Sel (sodium x 2,5) en g	3,2

* Apport quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (conformément au règlement modifié CE 2073/2005)

Critères de sécurité des aliments

CRITERES	NORME	Plan d'échantillonnage
SALMONELLA spp.	Absence dans 25 g	n=5 ; c=0
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25g	n=5 ; c=0

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : couleur orangé.

Texture : souple à légèrement cassante.

Goût : cheddar.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les produits préemballés :
- Conditionnement :
Produits préemballés, type de présentation : slices
- Traçabilité :
Numéro à 14 chiffres : site (3 chiffres) / année (2 chiffres) / quantième de conditionnement (3 chiffres) / n° de ligne (2 chiffres) / horodatage (4 chiffres) et DDM.

OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE

- Allergènes : parmi la liste des allergènes majeurs au sens de la Directive CE 2000/13 modifiée ou du Règlement UE n° 1169/2011, présence de Lait et produits à base de lait.

- Ionisation : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

- Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.

DIRECTION QUALITE

Cette fiche technique est établie selon nos connaissances produits et règlementaires en vigueur, elle peut donc évoluer au gré des évolutions de ces références.