

**Dénomination légale de vente :**

EMMENTAL

**Ingrédients à étiqueter \* :**

Lait pasteurisé de vache; sel; ferments lactiques; enzyme coagulante; anti-mottant; fécula de pomme de terre.

\* selon la réglementation en vigueur

**Composition :**

Lait pasteurisé de vache (99,5%); sel (0,5%); ferments lactiques (0,049%); enzyme coagulante (0,001%); chlorure de calcium (traces) anti-mottant; fécula de pomme de terre (&lt;2%).

**Description du produit**

Fromage à pâte pressée cuite

**Age du produit :**

42 jours

d'affinage minimum

**Signes de Qualité****Numéros d'agrément sanitaire :**

Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 35.184.003 CE / FR 22.272.001 CE	FR 35.184.003 CE / FR 22.272.001 CE	FR 31.582.001 CE
Avenue de la Gare – 35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE /3 Z.I. De Bellevue- Saint Agathon –22202 GUINGAMP CEDEX - / France	Avenue de la Gare – 35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE /3 Z.I. De Bellevue- Saint Agathon –22202 GUINGAMP CEDEX - France	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France
Certification IFS	Certification IFS	Certification IFS BRC

**LES VALEURS NUTRITIONNELLES**

Critères nutritionnels	Déclaration sur la base de	pour 100g	Tolérances*			pour 30g	%valeur repère sur 30g **
Valeur énergétique Kcal	Valeurs issues de moyennes analytiques / données bibliographiques / calcul	379	284	474	114	6	
Valeur énergétique KJ		1575	1181	1968	472	6	
Protéines (g)		28	21	35	8	17	
Glucides (g)		1,5	0,5	2,5	0	0	
dont sucres (g)		0,5	0,5	1,5	0	0	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)		29	22	36	9	12	
dont acides gras saturés (g)		21	16	26	6	31	
Fibres alimentaires (g)		<0,5		1,7	#\VALOR!	-	
Calcium (mg)		980	686	1274	294	37	
Sel (g)		0,50	0,35	0,65	0,15	3	
Sodium (g)		0,20	0,14	0,26	0,06	-	

\* Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

\*\* Selon la position de l'ANMA et de la FCD relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

\*\* Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Catégorie ONILAIT :	V
GEMRCN	8 / 20

**DONNÉES LOGISTIQUES**

Unités de vente		Emballages	Tolérances poids (kg)
<b>EMBALLAGES</b>			
Longueur (mm)		355x255x 40	
largeur (mm)			
Hauteur (mm)			
Tare (g)		11,5	
Poids	FIXE		
Poids net du PRODUIT (kg)		1,000	
Poids brut du PRODUIT (kg)		1,0115	
EAN 7 Poids	EAN 7 Prix		
EAN 13		3492846075002	

Coils			
Type	C18252		
Tare (g)	371		
L x l x h (mm)	360	260	350
Poids net (kg)		10	Poids
Poids brut (kg)		10,5	FIXE
DUN 14	03492846075101		
EAN 128			
	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) poids (10) N°lot		
Nb UVC / coils	10		

Palette		EURO
Type		
Tare (kg)		20
Dimensions (Lxlxh) en mm		1200
		800
		1900
Volume palette(m <sup>3</sup> )		1,8
Nb coils par couche		9
Nb couches / palette		5
Nb coils / palette		45
Nb UVC / palette		450
SSCC		Présent
Poids net (kg)		450
Poids brut (kg)		492

**CONSERVATION**

DLUO (j)	Garantie client	60
	Dluo Secondaire	N/A
	(durée de conservation après ouverture) Voir Attestation au dos si applicable	
DLU (j)	DLC (j)	

**NOMENCLATURE DOUANIÈRE :** 04062090**CONDITIONS DE STOCKAGE :** Maintenir entre +2°C et +6°C**CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES**

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	60	MINI	
Gras sur sec *	45	MINI	
Sel **	0,5	0,35	0,65

(\*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques  
 (\*\*) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g		
<i>Salmonelles</i>	N/A	N/A	
<i>Entérotoxines</i>	N/A		
Critères d'hygiène des procédés			
<i>Staphylocoques à coagulase +</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou présence entérotoxines
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000	> 100 000/g

Selon règlement CE N°1441/2007 du 5 déc 2007 modifié par le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes à version révisée du 02/07/2009

**CARACTÉRISTIQUES PRODUIT**

Critères organoleptiques	Cible	Tolérance	VISUEL PRODUIT
Aspect de la croûte		Absence	
Aspect de la pâte		Blanche à jaune ivoire, homogène	
Texture		Ferme mais souple	
Goût		Franc	
Odeur		Propionique, caractéristique de l'emmental	
Forme		Régulière	
Dimensions du produit nu	1,8 mm (brin fin)	-	
L x l x h (mm)	-	-	

**AVANTAGES PRODUIT**

Utilisation	Fonctionnalités

## ATTESTATIONS

### ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

### ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non
<b>Céréales contenant du gluten</b> (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), <b>et produits à base de ces céréales</b>	NON
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	NON
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	NON
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	NON
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	NON
<b>Soja</b> et produits à base de soja	NON
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	<b>OUI</b>
<b>Fruits à coques</b> , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	NON
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	NON
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	NON
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	NON
<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub> total	NON
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	NON
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	NON

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

### ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase)

Selon le Décret Fromage

### ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants (micropolluants, plomb, dioxine, PCB, aflatoxine M1, pesticides, résidus vétérinaires)

Réglementation CE 1258/2011 et Recommandation 2011/516 UE

### ATTESTATION DLUO SECONDAIRE (si applicable, pour les produits concernés)

### ATTESTATION OGM

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :  
ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

**Respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.**

### ATTESTATION IONISATION

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :  
ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01.

1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.

2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors Europe) de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorsation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.

3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.

**4- Nous vous remercions de bien vouloir nous faire parvenir la présente Fiche Technique validée par vos soins. Sans validation sous huitaine, nous considérons votre accord formel sur cette Fiche Technique.**

Validation Client	
Date	Visa