

## TRANCHES DE FROMAGE Gouda 48% 5x15 CM

EAN 54 200532 0515 6

FICHE TECHNIQUE – 06/01/2023

**Ingrediénts:** LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

	Percentage
Gouda	100 %
Lait pasteurisé	97.59 %
Sel	1.90 %
Ferments lactiques	<1 %
Coagulant microbien	<1 %

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	1436 kJ 343 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	28 g
- Dont acides gras saturés	19,5 g
Protéines	23,5 g
Fibres alimentaires	0 g
Sel	1,9 g

### Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-

## TRANCHES DE FROMAGE Gouda 48% 5x15 CM

EAN 54 200532 0515 6

FICHE TECHNIQUE – 06/01/2023

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

### Caractéristiques de produits

Forme	Tranches 5x15 cm
Processus	Conditionnement, coupe en largeur, tranchage, emballage et étiquetage dans un emballage protecteur. Emballés et étiquetés dans une atmosphère protectrice, et stockés dans un endroit frais.
Poids	6x50x20 g
Atmosphère protectrice	CO <sub>2</sub> / N <sub>2</sub> (O <sub>2</sub> < 3% pendant le traitement)

### Informations complémentaires

OGM	Produit est sans OGM conformité la règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
DLC et stockage	10 semaines à 7 °C maximum

### Caractéristique microbiologiques

Enterobacteriaceae	< 1000 Kve/g
E-coli	< 100 Kve/g
Coag. Pos. Staphylococci	< 100 Kve/g
Listeria monocyt.	Neg. / 25g
Salmonella spp	Neg. / 25g
Levures, moisissures	< 100000 / < 5000 Kve/g

**TRANCHES DE FROMAGE Gouda 48% 5x15 CM**  
**EAN 54 200532 0515 6**  
**FICHE TECHNIQUE – 06/01/2023**

**Statements**

**Gluten:**

Hereby we guaranty that our products are gluten-free conform Commission Regulation (EC) no. 828/2014

**Radiaton:**

No Raw materials or products have been exposed to radiation with the intent to preserve them

**Primary packaging material:**

Primary packaging material is plastic. We hereby declare that our primary packaging material is in conformity with:

\*European Regulation (EC) no. 1935/2004

\*European Regulation no. 10/2011 of 14 January 2011 and amendments

\*Regulation (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food