

EMMENTHAL RÂPÉ

EAN 54 200532 0580 4

FICHE TECHNIQUE – 12/04/2022

Ingrediénts: LAIT pasteurisé, anti-agglomérant (amidon), sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

Origine du lait : vache

Origine de la présure : microbienne

Traitement du lait : pasteurisation

	Percentage
Emmental	98 %
-Lait pasteurisé	96,31 %
-Sel	1,18 %
-Ferments lactiques	<1 %
-Coagulant microbien	<1 %
Amidon	2 %

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	1545 kJ 370 kcal
Glucides	1,6 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	28,4 g
- Dont acides gras saturés	19,6 g
Protéines	27,4 g
Fibres alimentaires	0 g
Sel	1,2 g

Allergènes: + = présent
- = absent
? = inconnu

Blé	-
Seigle	-
Orge	-
Avoine	-

EMMENTHAL RÂPÉ
EAN 54 200532 0580 4
FICHE TECHNIQUE – 12/04/2022

Épautre	-
Kamut	-
Gluten	-
Crustacés	-
Œuf	-
Poisson	-
Noisettes	-
Noix	-
Noix de cajou	-
Noix de pécon	-
Noix du Brésil	-
Pistaches	-
Noix de Macadamia	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Arachides	-
Soja	-
Lait	+
Amandes	-
Graines de sésame	-
Sulfiete > 10 mg/kg	-
Lupin	-
Mollusques	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamate (E620 – E625)	-
Poulet	-
Coriandre	-
Maïs	-
Légumes	-
Bœuf	-
Porc	-
Carotte	-

EMMENTHAL RÂPÉ

EAN 54 200532 0580 4

FICHE TECHNIQUE – 12/04/2022

Caractéristiques de produits

Dimensions	2,0 mm Urschell
Processus	Conditionner le fromage, couper, râper, emballer sous atmosphère protectrice, conserver au frais.
Poids	10 x 1 kg
Atmosphère protectrice	CO2 / N2 (O2 < 3% pendant la production)

Informations complémentaires

OGM	Produit est sans OGM conformité la règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
DLC et stockage	10 semaines à max. 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

EMMENTHAL RÂPÉ
EAN 54 200532 0580 4
FICHE TECHNIQUE – 12/04/2022

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