

HOTELBLOC AFFINAGE NATUREL MI-VIEUX

EAN 54 200532 0814 0

FICHE TECHNIQUE – 06/01/2023

Ingrediénts: LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, conservateur (E251), colorant (E160a).

	Percentage
Gouda	100 %
Lait pasteurisé	97.10 %
Sel	1.38 %
Ferments lactiques	<1 %
Coagulant	<1 %
Conservateur (E251)	<1 %
Colorant (E160a)	<1 %

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeur nutritionnelle	1581 kJ 378 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	31,5 g
- Dont acides gras saturés	19,7 g
Protéines	24,4 g
Eavu	38,5 %
Sel	2,4 g

Allergènes: + = présent
- = absent
? = inconnu

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+

HOTELBLOC AFFINAGE NATUREL MI-VIEUX

EAN 54 200532 0814 0

FICHE TECHNIQUE – 06/01/2023

Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Caractéristiques de produits

Forme	2x1x±3000 gram
Processus	Conditionner le fromage, couper, emballer, conserver au frais.
Poids	2x ±3000 gram
Atmosphère protectrice	Sous vide

Informations complémentaire

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

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

HOTELBLOC AFFINAGE NATUREL MI-VIEUX
EAN 54 200532 0814 0
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