

Informations Générales**Information produit**

		Norme	Unité
Dénomination commerciale de vente	HTR SN BRUGGE JONG WM 170G		
Numéro article Dupontcheese	7099_000		
Code Intrastat	04069089		
Dénomination légale de vente	Fromage à base de lait pasteurisé		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec label AOC/AOP	Non		
Indication Géographique Protégée	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Fixe (avec e)		
Poids net		170	g

Ingrédients**Déclaration des ingrédients**

LAIT* pasteurisé, sel, présure, ferments, colorant : norbixine d'annatto, conservateur : nitrate de sodium. Croûte non comestible. *Lait de pâturage

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine de l'ingrédient	Remarque
Lait pasteurisé	98,3	Belgique	
Sel	1,7	Belgique	
Présure	<0,1	France	
Ferments	<0,1	France	Danemark
Colorant : E160b(ii)	<0,1	Pays-Bas	
Conservateur : nitrate de sodium (E251)	<0,1	Allemagne	

Informations générales

	Oui/Non		Remarque
Sans OGM/GMO	Oui		
Exempt d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformes au 1881/2006	Oui		(1)
Présure	Oui	Animale	
Origine du lait	Oui	Vache	
Origine du lait	Oui	Lait de pâturage	

OGM/GMO = Organismes génétiquement modifiés

(1) Contaminants (métaux lourds, résidus, pesticides) conformes au 1881/2006

AllergènesAllergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée	Remarque
Céréales contenant du gluten	Absent		Non	
Crustacés	Absent		Non	
Œufs	Absent		Non	
Poisson	Absent		Non	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Non	
Fruits à coque (noix)	Absent		Non	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graines de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 à E227)	Absent		Non	

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.

Fruits à coque : amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache et noix de macadamia.

Le dioxyde de soufre et les sulfites (E220 à E227) ne doivent être cochés comme présents que lorsque la concentration dépasse 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimés en SO₂).

Valeurs nutritionnellesValeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	IR%*
Énergie	kcal	362		kcal	
Énergie	kJ	1500		kJ	
Matières grasses		29,5		g	
Mat. grasses dont	Graisses saturées	17,9		g	
Glucides		0		g	
Glucides dont	Sucre	0		g	
Protéines		24		g	
Sel		1,7		g	
Minéraux dont	Sodium	680		mg	
Fibres alimentaires		0		g	

* Apport de référence d'un adulte moyen (8400kJ/2000kcal)

Informations alimentaires**Régime alimentaire (DU)**

	Oui/Non	
Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto-végétariens	Non	
Convient aux ovo-végétariens	Non	
Casher	Non	
Halal	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage léger	Non	
Croûte	Non comestible	

Un végétarien, synonyme de lacto-ovo-végétarien, ne consomme pas de produits provenant d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Un végétarien consomme des produits animaux tels que le lait, le fromage, les œufs, ... Pour ces produits, aucun animal ne doit être tué.

Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers mais pas d'œufs.

Un ovo-végétarien consomme des œufs mais pas de produits laitiers.

Un végétalien ne consomme et n'utilise aucun produit d'origine animale.

QualitéDurée de conservation fournisseur

		Norme	Unité
Durée de conservation à la production		70	jour(s)
Durée de conservation à la livraison			jour(s)

Détection des métaux

		Norme	Unité
Détection des métaux	Oui		
Type de billes test	Ferro	2,5	mm
Type de billes test	Non ferro	3	mm
Type de billes test	Stainless steel	3,5	mm

Valeurs microbiologiques

	Min	Norme	Max	Unité
Staphylococcus aureus			100	/g
Escherichia coli			100	/g
Listeria monocytogenes			0	/25g
Salmonella			0	/25g

Valeurs chimiques

	Min	Norme	Max	Unité
Matières grasses sur matière sèche	50			%
Matière sèche		57		%
Humidité		43		%
PH		5,5		
Valeur AW		0,968		

Conditions de conservationConditions de conservation

	Min	Norme	Max	Unité
Température de conservation			7	°C
Conditions de conservation après ouverture			7	°C

Emballage et informations logistiquesEmballage : général

		Norme	Unité	Remarque
Technique d'emballage	Atmosphère protectrice			
N2			%	60-75% N2
CO2			%	25-40% CO2

Unité consommateur

		Norme	Unité
CODE EAN		5410834004245	
Type EAN		EAN13	
Longueur		22,4	cm
Largeur		13,8	cm
Hauteur		2	cm
Poids net		170	g
Poids brut		184,83	g
Emballage	Film : PET	11,83	g
Emballage	Film : PET	3	g

Colis

		Norme	Unité
CODE EAN		15410834004273	
Type EAN		EAN14	
Par colis		10	EA
Longueur		193	mm
Largeur		140	mm
Hauteur		225	mm
Poids net		1,7	kg
Poids brut		1,99	kg
Emballage	Carton	145	g

Palettisation

		Norme	Unité
Poids net		333,2	kg
Poids brut		415,69	kg
Type de palette	CHEP		
Poids palette		25	kg
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Hauteur		1719	mm
Par couche		28	CA
Par palette		196	CA
Par palette		7	couches
Par palette		1960	EA

Ce document a été élaboré avec le plus grand soin et validé électroniquement par le service qualité. Ce document ne peut être ni copié, ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite préalable.