



## Spécification du produit

Date de création : 27.01.2022  
Auteur RA&C Emmi : Sabine Gürber  
État: Validé

Description du produit	
Désignation	Emmi CAFFÈ LATTE espresso 10x230ml XEU1
Numéro d'article Emmi :	1006371
GTIN primaire	7610900138890
GTIN secondaire	7610900140411

Informations d'étiquetage générales	
Dénomination spécifique	Boisson lactée au café fraîchement préparé, avec 1,5% de matière grasse dans la partie lactée
Marque d'identification	CH 2406

### Ce produit porte les labels et sceaux suivants

✓ Rainforest Alliance

Informations relatives aux pays	
Pays de fabrication	CH

Coordonnées		
	Fournisseur	Fabricant
Nom de l'entreprise	Emmi International Ltd.	Emmi Schweiz AG
Rue / Case postale	Winkelweg 4	Milchstrasse 9
Code postal / Lieu	3422 Rüdtiligen-Alchenflüh	3072 Ostermundigen
Pays	Suisse	Suisse
Téléphone	+41 58 227 47 47	+41 58 227 22 22
E-mail	quality.services@emmi.com	quality.services@emmi.com
Norme(s) de certification	ISO 9001, ISO 14001	ISO 9001, ISO 14001, FSSC 22000

Informations relatives au végétarisme	
Végétarien (aucun ingrédient d'origine animale exceptés le lait, les composants du lait, les oeufs, les composants de l'oeuf et le miel)	Oui
Ovo-végétarien / ovo-végétalien (aucun ingrédient d'origine animale exceptés les oeufs, les composants de l'oeuf et le miel)	Non
Lacto-végétarien / lacto-végétalien (aucun ingrédient d'origine animale exceptés le lait, les composants du lait et le miel)	Oui
Vegan / végétalien (aucun ingrédient d'origine animale)	Non

Les informations sont basées sur l'article 40 du règlement sur l'information alimentaire (LIV, SR 817.022.16)



## Spécification du produit

### Composition

#### Ingrédients

LAIT partiellement écrémé 80%, café Arabica brassé 16%, sucre.

Teneur en caféine: 118 mg par gobelet.

#### Valeurs nutritionnelles

		pour 100 ml
Énergie	kJ	241
Énergie	kcal	57
Matières grasses	g	1,2
dont acides gras saturés	g	0,7
Glucides	g	8,5
dont sucres	g	7,9
Protéines	g	2,9
Sel (sodium x 2,5)	g	0,08

#### Caractéristiques physico-chimiques et tolérances

	Unité	Valeur cible	Minimum	Maximum
pH			6,4	6,8

#### Caractéristiques microbiologiques

	Unité	Valeur limite	Méthode
Germes aérobies mésophiles	UFC/ml	< 100 000	ISO 4833
Entérobactéries	UFC/ml	< 10	ISO 21528-2
Staphylocoques à coagulase positive	UFC/g	< 100	ISO 6888

#### Description du produit

#### Fabrication du produit

Type de lait	Lait de vache
Procédé de fabrication	pasteurisation

#### Propriétés sensorielles

Aspect	liquide brun
Goût	pur, comme le lait et le café
Texture	liquide



## Spécification du produit

### Allergènes

Déclaration des allergènes: VITAL

Allergène	Présence
Blé <sup>[1]</sup>	Non
Seigle <sup>[1]</sup>	Non
Orge <sup>[1]</sup>	Non
Avoine <sup>[1]</sup>	Non
Épeautre <sup>[1]</sup>	Non
Kamut <sup>[1]</sup>	Non
Lait <sup>[3]</sup>	Oui
Lactose	Oui
Oeufs <sup>[3]</sup>	Non
Poissons <sup>[2]</sup>	Non
Crustacés <sup>[3]</sup>	Non
Soja <sup>[2]</sup>	Non
Arachides <sup>[3]</sup>	Non
Amandes <sup>[4]</sup>	Non
Noisettes <sup>[4]</sup>	Non
Noix <sup>[4]</sup>	Non
Noix de cajou <sup>[4]</sup>	Non
Noix de pécan <sup>[4]</sup>	Non
Noix du Brésil <sup>[4]</sup>	Non
Pistaches <sup>[4]</sup>	Non
Noix de Macadamia <sup>[4]</sup>	Non
Noix du Queensland <sup>[4]</sup>	Non
Graines de sésame <sup>[3]</sup>	Non
Céleri <sup>[3]</sup>	Non
Moutarde <sup>[3]</sup>	Non
Anhydride sulfureux et sulfites <sup>[5]</sup>	Non
Lupins <sup>[3]</sup>	Non
Mollusques <sup>[3]</sup>	Non

<sup>[1]</sup> Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales, à l'exception de : voir (CH) SR 817.022.16, OIDA, Annexe 6 // (UE) N° 1169/2011, Annexe II

<sup>[2]</sup> et les produits dérivés, à l'exception de : voir (CH) SR 817.022.16, OIDA, Annexe 6 // (UE) N° 1169/2011, Annexe II

<sup>[3]</sup> et les produits dérivés

<sup>[4]</sup> Fruits à coque dure et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque dure utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

<sup>[5]</sup> Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO<sub>2</sub>

### Poids et dimensions

Poids	Valeur cible	Minimum	Maximum
Poids net	0,24 kg		
Capacité effective	230 ml		

### Durée de conservation et conditions de stockage

Durée de conservation totale en jours	50
---------------------------------------	----



## Spécification du produit

### Conditions de stockage

Température de stockage recommandée	< 8 °C
Conditions de conservation déclarée	Conserver à 8°C maximum.

### Génie génétique

Emmi n'utilise pas de matières premières, d'ingrédients ou d'auxiliaires technologiques devant être déclarés comme produits OGM conformément à l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées ou au Règlement (CE) N° 1829/2003.

### Irradiation

Emmi n'utilise pas de matières premières, d'ingrédients ou de substances auxiliaires traités par ionisation.

### Confirmation

Le produit, son emballage et son étiquetage sont conformes en tous points à la législation suisse sur les denrées alimentaires, le cas échéant, à celle de l'UE.