



## Spécification du produit

Date de création: 27.01.2022  
Auteur RA&C Emmi: Claudia Räber Meier  
État: Validé

Description du produit	
Désignation	Emmi CAFFÈ LATTE High Protein 10x230ml
Numéro d'article Emmi :	1306898
GTIN primaire	7610900237654
GTIN secondaire	7610900243259

Informations d'étiquetage générales	
Dénomination spécifique	Boisson lactée au café fraîchement préparé, avec 1,2% de matière grasse dans la partie lactée, avec édulcorants, sans lactose
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 Rütligen-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



## Spécification du produit

### 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)

### Composition

#### Ingrédients

protéine du LAIT 53%, LAIT écrémé 27%, café Arabica brassé\* 19%, édulcorants (cyclamate, acésulfame-K), lactase

Teneur résiduelle en lactose: <0,01g/100ml.

Teneur en caféine: 93 mg par gobelet.

### Valeurs nutritionnelles

		pour 100 ml
Énergie	kJ	233
Énergie	kcal	55
Matières grasses	g	1,1
dont acides gras saturés	g	0,6
Glucides	g	3,7
dont sucres	g	3,2
Protéines	g	7,7
Sel (sodium x 2,5)	g	0,07

### 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



## Spécification du produit

### Description du produit

#### Fabrication du produit

Type de lait	Lait de vache
Procédé de fabrication	pasteurisation

#### Propriétés sensorielles

Aspect	liquide brun
Goût	pure, comme lait et café
Texture	liquide

### 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	Non
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.



## Spécification du produit

<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

Conditions de stockage	
Température de stockage recommandée	< 8 °C

### 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.