

PRODUIT
MATURE COLOURED CHEDDAR CHEESE


Denomination légale: CHEDDAR COLORÉ AFFINÉ

Description produit: uniforme, ferme et exempt d'humidité visible. De couleur jaune pâle à paille et constituera un bloc de forme régulière, sans coins manquants, sans défauts ni corps étrangers.

Caractéristiques organoleptiques:

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Pays d'origine:	Royaume-Uni	Code article:	WYKEXRC25C
Origine du lait:	Royaume-Uni	Nomenclature Douanière:	04069021
Traitement du lait:	Pasteurisation	N° agrément	GB SS 209
Type de lait:		Unité de facturation	Kilo
Affinage minimum:	6 mois	Poids fixe	Non

DATE LIMITE DE CONSOMMATION ET CONDITION DE STOCKAGE

DLUO garantie client :	45 jours	Conditions de stockage	entre 2 et 8°C
DLUO après ouverture :		Conditions de stockage après	

INGREDIENTS

Ingrédients	%	Origine
Lait	98,1	Royaume-Uni
Sel	1,8	Royaume-Uni
Ferment lactique	0,09	Royaume-Uni, Pays-Bas, Danemark, France, Australie, USA
Présure	0,01	Danemark
Annato Norbixin E160b(ii)	0,0001	Danemark

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie	1725 KJ	Glucides	<0,5 g
	416 kCal	Dont sucres	< 0,5g
Matière grasse:	34,9 g	Protéines	25,4 g
Dont acides gras saturés	21,7 g	Sel	1,8 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Seuil	Germes	Seuil
Listéria monocitogenes	Absence dans 25g	Enterobactéries	< 100 UFC/g
Salmonelles	Absence dans 25g	E.coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus		Levures et moisissures	<10000 UFC/G et < 1000 UFC/g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec	61-67%	Aw	39,00%	MG	34,90%
-		Produit conditionné sous atmosphère protectrice			

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	EAN	
Produit	2,5		280	90	90	Ean7 poids: 2974411	
Colis	10		292	190	177	95021427108504	
Palette	960		1200	800			
UVC/colis		4	Colis/couche		16	Couches/palette	6
UVC/palette		384	Colis /palette		96		

GARANTIES ET ALLERGENES

Convient aux végétariens	Oui	OGM	Non
Convient aux vegans	Non	Ionisation	Non
Convient aux coeliaques	Oui	AOP/IGP	Non
Croute comestible	N/A		

Allergènes	Présence volontaire dans le produit	Possibilité de contamination croisée	Allergène présent sur le site de production
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales			
Crustacés et produits à base de crustacés			
Œufs et produits à base d'œufs			
Poissons et produits à base de poissons			
Arachides et produits à base d'arachides			
Soja et produits à base de soja			
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait)	x		x
Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan,			
Céleri et produits à base de céleri			
Moutarde et produits à base de moutarde			
Graines de sésame et produits à base de sésame			
Anhydride sulfureux et sulfites			
Lupin et produits à base de lupin			
Mollusques et produits à base de mollusques			