

## FICHE LOGISTIQUE

### ELEMENTS DE BASE

- Libellé produit	EMM 250G PORT ERMITAGE
- Code EAN administratif	3250551202386
- Code poids	
- DUN 14	13250551202383
- Code article infologic	238.040
- Catégorie de fromage	pâte pressée cuite
- Température de stockage à respecter	maximum 8°C
- DDM garantie à réception (jour de livraison inclus)	50 jours

### L'UNITE DE VENTE

- Dimensions longueur	185 mm
----- largeur	80 mm
hauteur	22 mm
- Poids net	0,250 kg
- Poids emballage	0,006 kg
- Poids brut	0,256 kg

### LE COLIS

- Dimensions longueur	298 mm
----- largeur	262 mm
hauteur	247 mm
- Poids net	10,00 kg
- Poids carton	0,26 kg
- Poids brut colis	10,50 kg
- P.C.B.	40
- S.P.C.B.	

### LA PALETTE

- Dimensions longueur	1200 mm
----- largeur	800 mm
hauteur	1632 mm
- Poids brut	774 kg
- Nbre de colis par couche	12
- Nbre de couches par palette	6
- Nbre de colis par palette	72
- Nbre d'unités de vente par palette	2880

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
**EMMENTAL AU LAIT PASTEURISÉ RAPE (avec antiagglomérant)****I Caractéristiques**

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte.

Meules fabriquées en Lorraine. Lait origine France

Pâte pressée cuite / Emmental français

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides

Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose. Ce produit convient aux personnes végétariennes.

Aspect : brins râpés ayant une couleur homogène, ivoire à jaune

Texture : Une texture ferme et souple

Goût : Un goût fruité léger

Odeur : Une parfum franc

**II. Traitement thermique et mode de fabrication**

Phases de fabrication : Réception du lait CCP  
Prématuration  
Pasteurisation du lait CCP  
Ensemencement en ferments  
Emprésurage  
Découpage du caillé  
Moulage  
Pressage  
Salage  
Affinage en cave 6 semaines minimum  
Conditionnement CCP

**III Critères physico-chimiques**

Extrait Sec : 60% minimum

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 50 % minimum

Humidité: 40% maximum

**IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)****Critères de sécurité**

*Listeria monocytogenes* : Non détecté ds 25g \*critère réglementaire

*Salmonelles* : Non détecté ds 25g \*critère réglementaire

*Enterotoxine (Recherche si Staph>10<sup>5</sup>)* : Non détecté ds 25g \*critère réglementaire

**Critères d'hygiène**

*Staphylococcus aureus* : m=100, M=1000 \*critère réglementaire

*Escherichia coli* : m=100, M=1000

**V. Composition**

- Lait
- Sel
- Ferments (dont lait)
- coagulant microbien
- antiagglomérant: fécule de pomme de terre

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés et le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation

Allergènes présents : protéines de lait, lactose



**VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g**

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1612 KJ +/- 403 KJ	484 KJ +/- 121 KJ	6 %
	388 kcal +/- 97 kcal	116 kcal +/- 29 kcal	6 %
matières grasses	29 g +/- 5,8 g	8,7 g +/- 1,7 g	12 %
dont acides gras saturés	20 g +/- 4,1 g	6,1 g +/- 1,2 g	30 %
Glucides	3,0 g +/- 2,0 g	0,9 g +/- 1,0 g	<1 %
dont sucres	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,5 g +/- 1,5 g	0,5 g +/- 1,5 g	- %
Protéines	28 g +/- 5,6 g	8 g +/- 1,7 g	17 %
sel	0,70 g +/- 0,4 g	0,2 g +/- 0,20 g	4 %
Calcium	1000 mg +/- 450 mg soit 125% des AQR*	300 mg +/- 135 mg	38 %

\* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

**VII Conservation et traçabilité**

A consommer dans les 4 jours après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM\* et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM\* à une température de + 8°C maximum.

\*date de durabilité minimale

Estampille sanitaire du site de conditionnement : FR 88 446 004 CE (Site certifié IFS et BRC)

Code de nomenclature douanière : 04 06 20 00

**VIII Mode de conditionnement du produit**

Produit emballé dans un film sous atmosphère protectrice

**IX. Références :**

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé

Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

Norme codex pour l'emmental n° CODEX STAN 269-1967 amendée en 2010

Décret n°2016/1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
vérificateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	