

		Fiche produit Emmental 45% Gr./ES. Râpé 1000g		Version 14	
Fait le: 12.10.2012 R. Fahsel		Révisée le: 12.01.2024 A. Herklotz		Vérifié le: 12.01.2024 B. Schäfer	
					
		Valable du: 12.01.2024			
1 Coordonnées fabricant					
1.1	Société		Heinrichsthaler Milchwerke GmbH		
1.2	Adresse		Großröhrsdorfer Straße 15 01454 Radeberg, Allemagne		
1.3	GLN		4013973000003		
1.4	Telephone		03528 / 4370-28		
1.5	Telefax		03528 / 4370-30		
1.6	E-Mail		info@heinrichsthaler.de		
1.7	Contact commercial		M. Abdenour Khati		
1.8	Contact service qualité		Mme Beate Schäfer		
2 Données produit					
2.1	Désignation		Emmental 45% Gras /ES		
2.2	Matière première		Emmental, Râpé		
2.3	N° article		7419		
2.4	Format		Diamètre de la râpe: 2,0mm;brins longs: 0,5 à 2 cm		
2.5	Poids		1000 g		
2.6	N° de nomenclature douanière		0 4062000		
2.7	Usage		Produit alimentaire		
3 Conditionnement et stockage					
3.1	Le conditionnement et l'emballage en contact direct avec le produit, n'a aucune influence sur le produit fini et est en conformité avec les directives UE 10/2011 destinées à l'alimentation humaine et animale.				
3.2	Type de conditionnement		Sac plastique (PAO/PE). Sous atmosphère protégée.		
3.3	Contenu/unité		1000g		
3.4	UVC / colis		10		
3.5	Colis/Palette, Poids		63, 630 kg		
3.6	Stockage- et Transport: Temp.		2 - 8°C		
3.7	DLC		110 jours		
	Contrat date DLC		Min. 75 jours		
	DLC sur étiquette		oui		
3.8	EAN UVC		44 00087 07419 6		
3.9	EAN colis		44 00087 87419 2		
3.10	Détail lot de production		9 111346 126 11:42 Ligne de production, Lot, Date conditionnement, Heure conditionnement		
3.11	Statut légal du produit alimentaire		Le produit décrit ci-dessus est en adéquation à la réglementation légale pertinente de l'UE et des dispositions légales en vigueur en Allemagne		

		Fiche produit Emmental 45% Gr./ES. Râpé 1000g				Version 14			
Fait le: 12.10.2012		Révisée le: 12.01.2024		Vérifié le: 12.01.2024				Valable du: 12.01.2024	
R. Fahsel		A. Herklotz		B. Schäfer					
4 Composition du produit									
Ingrédient (*sans obligation de déclaration)		E-Nr.	Part (%)	Origine géographique	Matière 1ère	Origine A=animale V=végétale S=synthétique			
Lait			97,00	DE		A			
Sel			1,00	DE					
microbial présure			<0,1	DE/ NL					
Ferments lactiques			<0,1	DE/NL					
Chlorure de calcium*			<0,1	EU					
antiagglomérant: féculé de pomme de terre			2,00	DE		V			
5 Le produit est exempt de solvants, d'éléments d'aide à la filtration et de résidus d'excipient									
6 Analyses sensorielles									
6.1	Aspect externe			Grains jaune mat bien répartis sans formation de croûte					
6.2	Aspect interne			Jaune mat, répartition homogène d'yeux de la taille de cerises					
6.3	Consistance/Texture			doux et élastique					
6.4	Odorat			doux aromatique, goût de noix					
6.5	Goût			doux aromatique, goût de noix					
7 Paramètres physico-chimiques									
		Unité	min.	max.	Cible	Méthode			
7.1	Extrait sec	%	60,0	64,0	62,0	Infratec			
7.2	Humidité	%	36,0	40,0	38,0	Calcul			
7.3	Taux de matière grasse absolu	%	27,0	31,0	29,0	Infratec			
7.4	Mat. Grasse dans extrait sec	%	45,0	48,0	45,0	Calcul			
7.5	Taux de sel	%	0,7	1,3	1,0				
7.6	PH		5,5	5,6	5,5				

		Fiche produit Emmental 45% Gr./ES. Râpé 1000g				Version 14			
Fait le: 12.10.2012		Révisée le: 12.01.2024		Vérifié le: 12.01.2024				Valable du: 12.01.2024	
R. Fahsel		A. Herklotz		B. Schäfer					
8 Paramètres microbiologiques									
		Unité	m	M	n	c	Méthode		
8.1	E.Coli	UFC/g	< 100	< 1.000			ISO 16649-2		
8.2	Salmonelle	UFC/25g	n.n.	n.n.	5	0	ISO 6579		
8.3	Listeria monocytogenes	UFC/25g	n.n.	n.n.	5	0	ISO 11290-1		
8.4	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100	< 1.000	5	2	ISO 6888-1		
8.5	Moisissures	UFC/g	< 100	< 1.000			ISO 7954		
8.6	Levures	UFC/g	< 10.000				ISO 7954		
9 Paramètres nutritionnels									
Données nutritionnelles moyennes /100g									
9.1	Valeur calorifique		1583 kJ						
9.2	Valeur calorifique		381 kcal						
9.3	Gras absolu		29 g						
9.4	Dont acides gras saturés		18 g						
9.5	Glucides		3,0 g						
9.6	Dont sucre		0 g						
9.7	Proteines		27 g						
9.8	Sel		1,0 g						
10 Disposition de la législation des produits destinés à l'alimentation humaine									
10.1	La matière première est conforme aux directives légales en vigueur dans l'UE et en Allemagne.								
10.2	Le produit n'est pas soumis au traitement ionisant.								
10.3	Les tolérances fixées par les dispositions légales des agents contaminants, métaux lourds, résidus résidus divers et mycotoxines sont respectées. Les dipositions de la directive UE 466/2001/UE et la législation allemande (en particulier les dipositions liées aux agents polluants, résidus divers, mycotoxines) sont respectées. En complément, les dipositions des directives pour les produits alimentaires d'origine animale (CE) 2377/90 et UE 2073/2005 sont respectées. En cas de nécessité des résultats d'analyses peuvent être communiquées								
11 Mesures à entreprendre contre les contaminants/ corps etrangers									
Limite de détection									
11.1	Détecteur de métal		VA/ FE/ NFE selon le programme				3,4 mm		
11.2	Radiographie		Non				exempt de radiations		

		Fiche produit Emmental 45% Gr./ES. Râpé 1000g		Version 14	
Fait le: 12.10.2012		Révisée le: 12.01.2024		Vérifié le: 12.01.2024	
R. Fahsel		A. Herklotz		B. Schäfer	
				Valable du: 12.01.2024	
12 Ingrédients soumis à déclaration obligatoire selon la directive 2003/89/UE Annexe IIIa et LMKV - version actuelle en vigueur:					
		Non	Oui	Si oui, détail des ingrédients	
12.1	Gluten d'origine céréalières et produits dérivés	X	O		
12.2	Crustacés et produits dérivés	X	O		
12.3	Oeufs et produits dérivés	X	O		
12.4	Poissons et produits dérivés	X	O		
12.5	Cacahuettes et produits dérivés	X	O		
12.6	Soja et produits dérivés	X	O		
12.7	Lait et produits laitiers (lactose inclus)	O	X	Lait	
12.8	fruits à coques et produits dérivés	X	O		
12.9	Cellerie et produits dérivés	X	O		
12.10	Moutarde et produits dérivés	X	O		
12.11	Cézame et produits dérivés	X	O		
12.12	Dioxyde de soufre et sulfite en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10mg/l. Légende: SO ₂	X	O		
12.13	Lupin et produits dérivés	X	O		
12.14	Mollusques et produits dérivés	X	O		
13 Génie génétique					
13.1	Le produit ci-dessus	Ja	Nein		
	Est un agent OGM ou contient des agents OGM	O	X		
	Est produit en totalité ou partiellement à partir d'agents OGM	O	X		
	Contient un ingrédient, provenant en totalité ou partiellement d'un agent OGM	O	X		
	Contient un additif provenant de microorganismes génétiquement modifiés ?	O	X		
	Contient un additif enzymatique provenant de microorganismes génétiquement modifiés ?	O	X		
13.2	Nous assurons, par la déclaration du fournisseur en amont d'additifs et autres éléments entrant dans la composition du prproduit que la part d'une contamination non intentionnelle ou technique et inévitable, reste sous la barre de 0,9% permis par les dispositions UE concernant les agents OGM.				

	Fiche produit Emmental 45% Gr./ES. Râpé 1000g	Version 14
--	--	-------------------

Fait le: 12.10.2012	Révisée le: 12.01.2024	Vérifié le: 12.01.2024		Valable du:
R. Fahsel	A. Herklotz	B. Schäfer		12.01.2024

13.3	Déclaration Heinrichsthaler Milchwerke GmbH soussigne que l'article cité ci-dessus, n'est pas concerné par les directives (UE) n° 1829/2003 (alimentation humaine et animale génétiquement modifiée), (UE) n° 1830/2003 (traçabilité et déclaration d'agents OGM et traçabilité de produits alimentaires et <i>alimentaion animale génétiquement modifiée</i>) ainsi que la modification de la directive 2001/18/UE. Le produit n'est pas sous obligation de déclaration.
------	---

14	Traçabilité
14.1	La traçabilité des produits est assuré à chaque étape du process de production. De plus, la traçabilité par nos fournisseurs en amont est assuré à chaque étape selon la directive UE 178/2002

15	Information consommateur			
		Ja	Nein	
15.1	Approprié pour végétarien	X	O	
15.2	Approprié pour vègan	O	X	
15.3	Sugg. pour groupes à risque alimentaire (nourissons, femmes enceinte, immunodépresseurs, allergiques)	O	X	Allergène visible sur déclaration
15.4	Koscher	O	X	
15.5	Halal	O	X	

16	Conditionnement/emballage/palettisation				
	Désignation	Mesure (mm) L x l x h	Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
16.1	1 conditionnement	300 x 250 x 40		1,00	1,01
16.2	1 colis	395 x 265 x 303	10 UVC	10,00	10,57
16.3	1 couche		9 colis = 90 UVC	90,00	95,11
16.4	1 Palette	1.200 x 800 x 2.266	7 couches = 63 colis = 630 UVC	630,00	688,57

