



## FICHE TECHNIQUE

1 page

### EMM. DES 45% 500G VALMARTIN

Rédigée par: Julia Godaill

le: 02/03/2021

Mise à jour par: Aude Spenlé

le: 29/08/2023

Destinataire pour information:

Direction générale, clients

Durée d'archivage: 1 an, par RAQ



Version: 10 remplace V.9

### VALMARTIN FROMAGERIE

#### Sengele Martin S.A.S.U.

17 rue du Sendenbach 68380 Muhlbach Sur Munster

Tél: +33 3 89 77 77 00 Fax: +33 389 77 77 77

N° Agrément CEE: FR 68.223.001 CE

Code emballer: Emb: 68 223 A www.valmartin.com

### CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Ingrédients:

Lait (origine U.E) de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante d'origine microbienne. Les informations écrites en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Origine:

Union européenne

Date Durabilité Minimale (DDM):

120j

Conservation: +4°C / +8°C

Délai Minimum Garanti à Réception (DMGRE):

60j

Conditionné sous atmosphère protectrice:

CO2/N2

#### Conseils d'utilisations :

Râpé dans les gratins (produit prisé pour les pizzas) et les salades

Ce produit peut être servi cru mais il est aussi adapté à de nombreuses méthodes de cuisson incluant les cuissons au four et au grill.

**Allergène : lait, lactose**

#### O.G.M. Organisme Génétiquement Modifié :

Ingrédients issus d'animaux nourris sans OGM.

#### Utilisation(s) anormale(s) prévisible(s) :

- Utilisation après une conservation à température supérieure à la recommandation.

- Utilisation après dépassement de la DDM (Date de Durabilité Minimale)

- Utilisation plus de 4 jours après ouverture du sachet.

- Présence possible de composés allergènes pour certains nourrissons (<12 mois) : l'alpha lactalbumine, la sérumalbumine, les caséinates, la bêta lactoglobuline

- Ne convient pas aux personnes : intolérantes au lactose et végétaliennes

#### DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière Sèche %:

61

Matières grasses/extrait sec %:

48

#### DONNEES MICROBIOLOGIQUES (selon l'arrêté 02/03/95 + règlement europ. N°2019/229):

##### Critères de sécurité:

Listéria monocytogenes / 25g

##### Limites

non détecté

##### Méthodes

PCR EGS 38/03

##### Critères d'hygiène:

Salmonella /25g

##### Limites

non détecté

##### Méthodes

PCR EGS 38/01-03/15

Staphylocoques pathogènes /1g

&lt;100

NF EN ISO 6888-2

Escherichia coli 44°C/ 1g

&lt;100

NF ISO 16649-2

#### DONNEES NUTRITIONNELLES (g pour 100 g) :

Energie (kJ) :

1576

Energie (kcal) :

380

Lipides :

29,5

Glucides :

0,45

Protéines :

27,6

Sel :

0,47

#### UNITE CONSOMMATEUR :

Taille de râpe :

Dés

Code article :

R16710

Poids net (kg) :

0,500

Poids brut (kg):

0,509

#### CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur :	Ivoire à jaune clair
Texture :	Souple et homogène
Odeur :	Agréables
Saveur:	Agréables

#### Identification des lots

Numéro de la ligne (3) +  
quantième du jour de conditionnement +  
heure d'ensachage. Ex : 3 122 13h34  
(Impression thermique sur le film)

#### NUTRI SCORE:

D

Dimensions (mm) :

280X255X40

EAN 13 produit :

3262470010102

Code douanier :

04 06 20 00

#### UNITE DE MANUTENTION :

Nombre de pièces / carton :

10

Dimensions externes du carton (mm):

394X298X196

Poids net du carton (kg) :

5

Poids brut du carton (kg) :

5,51

EAN 14 carton :

03262479008247

#### UNITE DE TRANSPORT (palette EUROPE 800x1200) :

Nb de colis / couche :	8
Nb de couche /palette :	8
Nb colis / palette :	64
Poids net palette (kg):	320
Poids brut palette (kg), palette incluse:	379,112
EAN 13 palette :	3262478008248
hauteur palette (mm), palette incluse:	1718