

Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g



**Terre de
fromages**

Publiée le : 19-07-23

Société	Terre de fromages S.A.
Adresse	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact général	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@terredefromages.be
Contact achat	sales@terredefromages.be
Contact qualité	quality@terredefromages.be
N°d'urgence	+32(0)87/69 35 56
N° d'entreprise TVA	BE0419.790.165
N° d'agrément	C: FR 62.907.030 CE G: FR 62.907.002 CE



Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g

IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	PLVDRACL0350C
Dénomination commerciale	Val-Dieu Raclette 350 g
Dénomination légale	Fromage à pâte demi-dure
Type de croûte	Croûte lavée
MG/ES	53%
Poids	350 g
Poids fixe / poids variable	Poids fixe
Forme	Tranches rectangulaires
Température de conservation	<7°C
Conditions de conservation après ouverture	Conserver au frais max 7°C - conservation limitée
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input checked="" type="checkbox"/>
Durée de conservation garantie à la livraison* (jours)	30
Mention de conservation	A consommer de préférence avant le
Pays d'origine	Belgique
Code intrastat	04069092
Appellation d'Origine Protégée "Fromage de Herve"	<input type="checkbox"/>
Produit de la filière "Marguerite Happy Cow"	<input type="checkbox"/>
Produit issu de l'agriculture biologique contrôle BE-BIO-001	<input type="checkbox"/>

* en dehors de tout autre accord commercial

Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g

DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	5411021104014
Type code barre	EAN-13
Nature emballage primaire	Film inférieur (barquette) = APET/PE ; Film supérieur = OPA/PE
Dimensions	200 x 115 x 35 mm
Poids net	350 g
Poids de l'emballage primaire	19,5 g
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa
Expression du code de traçabilité	Description : nombre aléatoire croissant à 6 chiffres sur étiquette autocollante. L

Colis	
Code barre colis	15411021104011
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	Carton 232 x 128 x 204 mm
Poids de l'emballage secondaire	94,4 g
Nombre d'unités par colis	6
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa

Palette	
Nombre de colis par couche	28
Nombre de couches par palette	8
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Par 100 g	Par 30 g	AJR % par portion
kcal	347	104	5%
kJ	1439	432	5%
Lipides (g)	28,5	8,6	12%
- dont AG saturés (g)	18,8	5,6	-
Cholestérol (mg)	54	16,2	-
Glucides (g)	0,0	0,0	0%
- dont Sucres (g)	0,0	0,0	-
Protéines (g)	22,6	6,8	14%
Sel (g)	1,6	0,5	8%
Sodium (g)	0,6	0,2	-
Eau (g)	46,3	13,9	-

Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Pâte de couleur jaune clair avec petites ouvertures bien réparties, croûte orange légèrement humide. La couleur du fromage peut varier légèrement en fonction des taux de bêta-carotène des laits d'été et d'hiver.
Odeur	Pâte : odeur beurée, croûte : odeur franche
Texture	Pâte souple, lisse et légèrement collante
Goût	Goût rond, légèrement beurré alliacé

Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure, ferment, conservateurs : nitrate de sodium, natamycine

Type présure

Animale

Allergènes présents

Lait

Peut contenir des traces de

Moutarde

Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critère	n	c	m	Maximum	Méthode
Eschérichia Coli	5	2	<100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H
Listéria monocytogenes	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05 ou iQ-Check
Germes totaux			N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae			< 10.000/g	<100.000/g	AFNOR 3M-01/06-09/97
Salmonella sp	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98 ou iQ-Check
Staphylococcus aureus	5	2	<100/g	<1000/g	ISO 6888.2

DEFINITIONS MICROBIOLOGIQUES

Référence : règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

N = nombre d'unités constituants l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieurs ou égal à m

Quantité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m

Quantité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grandes que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

Fiche technique

Val-Dieu Raclette 350 g

DECLARATIONS

Déclaration irradiation	Sauf mention contraire dans la liste des ingrédients : à notre connaissance et sur base des déclarations fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient ionisé.
Déclaration OGM	A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen
Certifications	Certifié IFS Food
Utilisation attendue	Prêt à être consommé
Allégation 1	
Allégation 2	
Allégation 3	
Allégation 4	