

## Informations générales

### Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	PDP FEUILLETE SAUMON 6X90G		
Numéro d'article Dupontcheese	7185_000		
Code douanier	04061050		
Dénomination légale	Autre Feuilleté de chèvre saumon		
Pays d'origine	Belgique		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Fixe (avec e)		
Poids net	6X90G	540	g

## Ingrédients

### Déclaration des Ingrédients

Fromage de chèvre frais 52.5% – Pâte feuilletée 37.5% – Saumon fumé 10%

Fromage de chèvre frais 52.5% (LAIT de chèvre pasteurisé, ferments lactiques, présure, sel, conservateur: E202), pâte feuilletée 37.5% (farine de BLÉ, huile végétale (partiellement hydrogénée), eau, jus de citron, sel), SAUMON FUMÉ 10%

### Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Microbien	
Origine de lait	Oui	Chèvre	

OGM = Organismes génétiquement modifiés

(1) Contaminants (métaux lourds, résidus, pesticides) conformément à 1881/2006

## Allergènes

### Allergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée	Remarque
Céréales contenant du gluten	Présent	Pâte feuilletée (farine de blé)	Oui	
Crustacés	Absent		Non	
Oeufs	Absent		Non	
Poisson	Présent	Saumon fumé	Oui	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Oui	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Oui	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Oui	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Oui	
Graine de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		Oui	

Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.

Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland.

Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO<sub>2</sub>.

## Valeurs nutritionnelles moyennes

### Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	310		kcal	
Energie	kJ	1290		kJ	
Matières grasses		22		g	
Matières grasses dont	Acides gras saturés	15,1		g	
Glucides		14,7		g	
Glucides dont	Sucre	0,5		g	
Protéines		13,2		g	
Sel		1,18		g	
Minéraux dont	Sodium (Na)	472		mg	
Fibres Alimentaires		0,2		g	

\* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

## Information nutritionnelle

### Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Oui	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Oui	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Non applicable	

*Un Végétarien, synonyme pour Lacto-ovo-végétarien, ne mange pas de produits originaires d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Il mange, par contre, les aliments comme le lait, le fromage, les œufs... Mais pas de fromage fait avec de la présure animale.*

*Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers, mais ne mange pas d'œufs.*

*Un ovo-végétarien mange des œufs mais ne consomme pas de produits laitiers.*

*Un végane ne mange aucune viande, dérivée d'animal ou aliment produit par un animal et n'utilise aucun produit qui en est dérivé (ex. cuir, laine, fourrure...)*

## Qualité

### Durée de conservation fournisseur

		Cible	Unité
Durée de conservation à la production		38	jour(s)
Durée de conservation à la livraison			jour(s)

### Durée de conservation

		Cible	Unité
Conservation après ouverture	3-4		jour(s)

### Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus		10	100	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogènes		0	100	/25g
Salmonella		0	0	/25g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec		45		%
Extrait sec				%
Humidité				%

## Conditions de conservation

### ? Storage conditions?

		Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation				7	°C

## Emballage et information logistique

### Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage	Modified atmosphère			

### Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	5414144006661		
Type EAN	EAN13		
Poids net	6X90G	540	g

*Ce document est établi avec le plus grand soin et est validé électroniquement par le service qualité Dupont.  
Il ne peut être ni copié, ni mis à la disposition de tiers sans autorisation écrite de notre part.*