

FICHE PRODUIT

ONTVANGEN
Door campan om 10:49,14-8-20



Numéro d'article Fournisseur :	1004
Dénomination de l'article/Nom du produit :	Wäldergold "Tomme aux Fleurs"
Dénomination du produit (dénomination spécifique légale conformément à l'article 17 du règlement (UE) n° 1169/2011) :	pate pressé

Fournisseur :	From Un
Rue :	
Code postal, Ville :	
Pays :	
Traité par (nom complet) :	
Fonction :	
Adresse e-mail :	
Fabricant (si différent du Fournisseur) :	

Détails relatifs au produit

GLN (code lieu-fonction) :	
----------------------------	--

Nomenclature douanière :	4069017
--------------------------	---------

Lieu d'origine (produit en/au...) :	Drop down
-------------------------------------	-----------

Appellation d'origine protégée et indications géographiques protégées conformément au	Drop down
---	-----------

DLC à compter de l'emballage	90	Jours
Durée résiduelle garantie à la livraison :	70	Jours
Type de marquage de la date de durabilité minimale :	sur l'étiquette	
Marquage de salubrité/d'identification	AT80131EG	
Type de marquage du numéro de lot	dlc (mhd)	
Temps d'Affinage en jours	90	
Conditions de transport et de stockage	5° - 7 °	
Conditions de stockage après ouverture	5° - 7 °	

Liste des ingrédients (par ordre décroissant) :	LAIT , SEL , PRESURE , FERMENT,HERBES/ FLEURS (CROUTE)
---	---

Présure	animal
---------	--------

Sel	non iodé
-----	----------

La croûte est-elle comestible	Croûte comestible
-------------------------------	-------------------

Ingrédients de la croûte (par ordre décroissant) :	herbes/ fleurs
--	----------------

FICHE PRODUIT



Allergènes (Règlement (UE) n°1169/2011)	contenus dans	
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) - à l'exception des sirops de glucose et maltodextrines à base de blé et sirops de glucose à base d'orge)	N'en contient pas	
Crustacés et produits à base de crustacés	N'en contient pas	
Œufs et produits à base d'œufs	N'en contient pas	
Poissons et produits à base de poissons - à l'exception de la gélatine de poisson (utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou comme agent de clarification dans la bière et le vin)	N'en contient pas	
Arachides et produits à base d'arachides	Drop down	
Soja et produits à base de soja - à l'exception de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées, des tocophérols mixtes naturels etc.	N'en contient pas	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) - à l'exception du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, du lactitol	Contient	
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland)	N'en contient pas	
Céleri et produits à base de céleri	N'en contient pas	
Moutarde et produits à base de moutarde	N'en contient pas	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N'en contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/litre)	N'en contient pas	
Lupin et produits à base de lupin	N'en contient pas	
Mollusques et produits à base de mollusques	N'en contient pas	
Indication des ingrédients et allergènes conformément au règlement UE n° 1169/2011 (les allergènes doivent être signalés en gras)	« Peut contenir des traces de xxx ». Si oui : Est-ce que la mention correspondante nécessaire est visible sur l'étiquette ?	Non

Acceptabilité dans le cadre de régimes alimentaires particuliers	
végétarien (sans produits d'origine animale à l'exception des oeufs, du lait, des protéines de lait, de la présure et du miel)	Non
végétalien (sans produits d'origine animale, y compris les oeufs, le lait, les produits laitiers, la présure et le miel)	Non
Teneur en lactose <0,1g/100 g	Oui
Maladie coeliaque (sans gluten conformément au règlement (UE) n° 41/2009)	Oui

Déclaration nutritionnelle	Valeurs nutritionnelles moyennes				
Informations obligatoires		pour 100g ou	par portion :		100% RM*
		pour 100ml	Valeurs nutritionnelles	AR* (%)	
		pro 100g	pro Portion		
	Énergie (kJ)	1545			
	Énergie (kcal)	369			2000
	Matières grasses (g)	28,8			70
	dont acides gras saturés (g)	18,9			20
	Glucides (g)	<0,1			260
	dont sucres (g)	<0,1			90
	Fibres alimentaires (g)				
	Protéines (g)	26,6			50
	Sel (g)	2,03			6

*AR = apports de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000kcal)

FICHE PRODUIT



Produits Laitiers			
Teneur en eau (%) :	environ 42%		
Teneur absolue en matières grasses (%) :	28,8		
Teneur en eau dans la matière non grasse du fromage (%) :	environ 59%		
Teneur en matières grasses de la matière sèche (%) :	min 45%		
Fabriqué à partir de lait cru ?	Non		
Si oui : Est-ce que la mention correspondante nécessaire est visible sur l'étiquette ?	Drop down		
Si non : Traitement thermique du lait	Thermisé		
Température de chauffage du lait :	57-68 °C	Durée de chauffe	sec
Traitement thermique du produit fini :	Non		

Microbiologie	Valeurs limites	Unité	Méthode
Nombre de colonies aérobies :		ufc/g	
Levure :		ufc/g	
Moisissure :		ufc/g	
Entérobactéries :		ufc/g	
E-coli :	<100 kbE/g	ufc/g	
Pseudomonas :		ufc/g	
Staphylococcus aureus :	<100 kbE/g	ufc/g	
Salmonella :		ufc/25g	
Listeria :	absent 25 g	ufc/25g	
Autres :			

Procédé de remplissage		Remarques
Atmosphère protectrice :	Non	
Emballage sous vide :	Oui	
Autres méthodes (lyophilisation...) :	Non	

Mesures contre les impuretés/corps étrangers			
Dispositifs de protection installés	Oui/Non		
Détecteur de métaux :	Drop down	Limite de détection (mm) :	
Détecteur de rayons X :	Drop down		
Tamis :	Drop down	Taille du maillage (mm) :	
Registre des morceaux de verre trouvés (y compris plastique dur) :	Drop down		
Contrôles visuels :	Oui		
Autre (table lumineuse...)	Drop down	Description :	

Quels sont les certificats disponibles pour cet article ?			
Certificats (du site de production de l'article concerné conformément au marquage d'identification) Merci de joindre les certificats en vigueur et de toujours nous faire parvenir de votre propre initiative les derniers certificats en vigueur.	IFS	Oui	Validité :
	ISO	Drop down	Validité :
	BRC	Drop down	Validité :
	SQF	Drop down	Validité :
	MI-Cert	Drop down	Validité :
	Casher	Drop down	Validité :
	Halal	Drop down	Validité :
	UTZ	Drop down	Validité :
	AMA	Drop down	Validité :
	BIO	Drop down	Validité :
	Numéro de contrôle de l'autorité BIO		
	Origine		Drop down
Autre, merci de spécifier :		Valable jusq	
Remarques			

Informations logistiques

Emballage unitaire :			
Longueur :	30,0	cm	
Largeur :	30,0	cm	
Hauteur :	9,0	cm	
Poids fixe ou variable :	variabel		
En cas de poids variable : écart maximal	10,0	%	
Poids net :	7,000	kg	
Poids brut :	7,300	kg	
Poids net égoutté :		kg	
En cas de poids variable : Référence article magasin (<i>instore</i>) (SAN)			
EAN emballage unitaire (Norme GTIN/GS1) :			
Type d'emballage :			
Poids de l'emballage :	Fer-blanc/aluminium		g
	Verre		g
	Plastiques/Matériaux composites	3,00	g
	Papier/Carton		g

Carton/Unité d'emballage :			
Nombre d'emballages unitaires/unité d'emballage:	1,00		
Longueur :	30,00	cm	
Largeur :	30,00	cm	
Hauteur :	9,00	cm	
Poids net :		kg	
Poids brut :		kg	
Carton EAN 128 (Norme GTIN/GS1) :	9120008173811		
Type d'emballage :	carton		
Poids de l'emballage :	Fer-blanc/aluminium		g
	Verre		g
	Plastiques/Matériaux composites		g
	Papier/Carton	40,00	g

Palette:			
Nombre d'emballages unitaires/palette :	60		
Nombre d'unités d'emballage/palette :	60		
Nombre d'unités d'emballage/couche :	10		
Nombre de couches/palette :	6		
Longueur :	120,0	cm	
Largeur :	80,0	cm	
Hauteur, y compris palette :		cm	
Poids net :		kg	
Poids brut sans palette :		kg	
SSCC ou numéro séquentiel de colis selon norme GS1 :	Drop down		
Si CCG1 : Palette empilable pour le transport ?	Drop down		

En signant le présent formulaire, vous attestez de l'exactitude et de l'exhaustivité des informations renseignées. Les indications données dans le présent formulaire correspondent à la déclaration présente sur l'étiquette. Toute modification des présentes données de référence doit être communiquée à la société Fransial SARL, avant la livraison de l'article modifié.

Traité par :	Date :	Cachet et signature légale :