DE LELIE ZUIVEL
Kwade Weide 5
I.Z. Bosduin
B-2920 KALMTHOUT
Tel. : 03/664.31.90
Fax : 03/664.45.44
E-mail : info@deleliezuivel.be
Website : www.deleliezuivel.be

N° article 341:	*Fromage frais – aux fraises*	
Désignation:	*Fromage frais maigre, avec un préparation à base de fraises. Texture épaise, couleur rose, parfum frais, légèrement acide, et goût légèrement acide*	
Poids:	*Seau 3 kg*	

Ingrédiënts:

*Fromage frais maigre 80% (contient du **lait**), sucre, fraises 7%, eau, amidon de maïs modifié, épaississants: gomme de guar et la pectine, arôme, régulateurs d'acidité: acide citrique et citrate de calcium, conservateur: sorbate de potassium, colorant: carmin.*

Contient: du lait.

Valeurs nutritionnelles (*):

Paramètres :	Valeur par 100 g
Protéines:	*6,10*
Lipides:	*0,20*
dont acides gras saturés:	*0,10*
dont acides gras insaturés:	*0,10*
Glucides:	*15,10*
dont sucres:	*14,80*
Fibres :	*0,10*
Sodium:	*0,06 (la teneur en sel est due exclusivement au sodium d'origine naturelle dans les matières premières)*
Natrium (mg):	*23*
Valeur énergétique:	*87 kcal = 371 kJ*

(*) Les valeurs données sont des moyennes, qui peuvent différer en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

Objectifs microbiologiques (**):

Valeurs:	**Objectif de Production**	**Tolerantie de Production**	**Objectif à la fin de la DLC**
Levures	*100*	*1.000*	*100.000*
Moisissures	*100*	*1.000*	*aucune croissance visuelle*
E. coli	*100*	*1.000*	*1.000*
Staphylococcus aureus	*10*	*100*	*100.000*
Salmonella	*Absent dans 25 g*	*Absent dans 25 g*	*Absent dans 25 g*
Listeria monocytogenes	*Absent dans 25 g*	*100*	*100*

(**) Objectifs microbiologiques sur base des critères prescrits en VO 2073/2005 / CE concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et les directives objectifs sur base ses valeurs selon le

DE LELIE ZUIVEL
Kwade Weide 5
I.Z. Bosduin
B-2920 KALMTHOUT
Tel. : 03/664.31.90
Fax : 03/664.45.44
E-mail : info@deleliezuivel.be
Website : www.deleliezuivel.be

Laboratoire de microbiologie alimentaire et de la préservation de la Faculté des ingénieurs Bio, de l' Université de Gand (version Juillet 2010).

Garantie de qualtié et Traçabilité:

Les produits sont fabriqués de façon traditionnelle mais professionnelle, dans les conditions prévues par les règles d'hygiène CE 852/2004 relatif à l'hygiène alimentaire et CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, sous le numéro d'homologation K 257.
Conformément au décret du 14:11:03 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité, la traçabilité est assurée sur la base de la date d'expiration, ce qui constitue une référence unique au processus de production concerné et des matières premières utilisées.

Information sur le conditionnement:

Le produit est emballé conformément à la législation applicable, sur base du règlement 10/2011 / CE et 1935/2004 / CE concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Instructions de stockage:

(Max. 7 ° C) dans un récipient fermé, et la température de stockage désignée, le produit continue à être utilisé jusqu'à la date de péremption indiquée: P + 38.

Utilisation :

Convient pour la consommation directe ou pour un traitement ultérieur.

Allergènes à declarer selon le règlement de l'UE 1169/2011:

Nr.	Allergène	+/?/-	Nr.	Allergène	+/?/-
1	Céréales contenant du gluten (blé, ...) et des produits dérivés	-	8	Noix et produits à base de noix	-
2	Fruits de mer et produits à base de crustacés	-	9	Céleri et produits à base de céleri	-
3	Les oeufs et produits à base d'oeufs	-	10	Moutarde et produits à base de moutarde	-
4	Poisson et produits à base de poisson	-	11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
5	Arachides et produits à base d'arachides	-	12	Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimées en SO2	-
6	Soya et produits à base de soya	-	13	Molusques et produits à base de molusques	-
7	Lait et produits à base de lait (incl. lactose)	+	14	Lupine et produits à base lupine	-

Déclaration OGM suivant Règlements UE 1829/2003 et 1830/2003:

Sur la base des données disponibles, nous déclarons que ce produit ne vient pas de cultures qui peuvent être génétiquement modifiées. Le produit ne doit pas porter "l'étiquetage des OGM".

Déclaration ionisation suivant Règlements UE 1999/2 en 1999/3:

Sur la base des données disponibles, nous déclarons que ce n'a pas été irradiée et libre d'ingrédients irradiées.

Version: 3 Date: 31.07.2015	Etabli par: Approuvé par:	Ir. John Van Roy (GCV Nutricert) Luc Bedeer
Cette spécification a été préparé sur la base des informations qui étaient disponibles au moment de la création. Des informations supplémentaires peuvent conduire à un ajustement des différents paramètres.		