



PRODUCT SPECIFICATION

Référence Vache Bleue :
905005 Emmental Vache Bleue 100 g

1. INFORMATIONS FOURNISSEUR

<i>Fournisseur</i>	VACHE BLEUE		
<i>Adresse</i>	Grand Route, 552		
	1428 LILLOIS WITTERZEE		
	Belgique		
<i>Téléphone</i>	<i>Fax</i>	+32 (0)67/89.49.40	
<i>Contact qualité</i>	<i>nom</i>	Yacine Bennouna	
	<i>Tél.</i>	+32 (0)67/89.49.35	<i>Fax</i> +32 (0)67/89.49.83
	<i>E-mail</i>	yacine.bennouna@vachebleue.com	
<i>Contact de ventes</i>	<i>nom</i>	Jef Leysen	
	<i>Tél.</i>	+32.67.89.49.51	
	<i>E-mail</i>	jef.leysen@vachebleue.com	
<i>Adresse site de production</i>	Grand Route, 552 1428 LILLOIS WITTERZEE Belgique		
<i>EEC numéro d'autorisation</i>	BE CO-003 EC		

2. PRODUIT

<i>Type de fromage</i>	
<i>Poids</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Net <input type="checkbox"/> Variable 100 g



PRODUCT SPECIFICATION

3. INGREDIENTS

<i>Composant</i>	<i>%</i>	<i>Remarque</i>
Emmental	100%	
<i>Lait</i>		
<i>Sel</i>		
<i>Ferment Lactiques</i>		

4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

	<i>En moyenne par 100 g. de produit</i>			
<i>Valeur énergétique</i>	1600	kJ	390	kcal
<i>Graisses</i>		30		g
<i>Dont acides gras saturés</i>		17		g
<i>Hydrates de carbone des glucides</i>		0		g
<i>Dont sucres</i>		0		g
<i>Protéines</i>		29		g
<i>Sel</i>		0.7		g

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Paramètre</i>	<i>standard</i>
<i>E. Coli</i>	< 100/g
<i>Staphylococcus coag+</i>	< 100/g
<i>Salmonella</i>	Négatif/25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Négatif/25g



PRODUCT SPECIFICATION

6. ALLERGENES/OGM

Ingrédients	Présence produit	
	OUI	NON
Protéines de lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Protéines de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruit à coques *	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites >10ppm (E220-E227)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Label GMO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivé des GMO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* noix de cajou, noix, noisette, noix du Brésil, pistache, amandes, noix de pécan et noix de macadamia

7. CONDITIONNEMENT/LOGISTIQUE

DLC minimale à la livraison	Minimum 40 Jours
------------------------------------	-------------------------

Température de conservation	Maximum 7°C
------------------------------------	--------------------

**PRODUCT SPECIFICATION**

Conditionnement	
• <i>unité /carton</i>	30
• <i>cartons / couche</i>	10
• <i>couches / palette</i>	5

Date: 05/10/2018