		. 0 1	
F.	iche I ech	nique Qualité	
Dénomination commerciale o	du produit: Mei	rzer	
Mentions légales devant figu			
Wernions legales devant liga	irer sar rembar	iago.	
Dénomination légale du prod	duit: Fromage à	à PPNC	
Marque: Merzer			
Référence: 2520			
Informations fournisseur			
N° CEE du fabricant:	CEE	FR 35.207.001 CE	
N° CEE de l'affineur:	CEE		
Présence plan HACCP:	OUI		
Certification: NON			

Ingrédients		%	Type/n° CE	Pays d'origine	Remarque
Lait de vache pasteuris	é et standardis	> 97,2		France	
Sel		1,5		France	
Ferments		1,3		France Danemark Etats	-Unis
Présure naturelle	(E005)	0,025		Danemark	
conservateur: natamyci	ne (E235)	0,0015		France	
			+		
2. Compositio	on nutrition	onnelle		100ml	
		onnelle ou		100ml  de produit préparé conti	ent:
	100g				ent:
de	100g	ou	928		ent:
de Valeur énergétique:	100g produit 222 l	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique: Protéines: 28	100g produit 222 I g/100g	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique:  Protéines: 28 Glucides: 0,5	100g produit 222 l g/100g 5 g/100g	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique:  Protéines: 28 Glucides: 0,5 Lipides: 12	100g produit 222 I g/100g	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique:  Protéines: 28 Glucides: 0,5 Lipides: 12 acides gras saturés 8 gacide gras mono insaturés	100g produit  222 I g/100g g/100g g/100g g/100g	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique:  Protéines: 28 Glucides: 0,5 Lipides: 12 acides gras saturés 8 gacide gras mono insaturés acide gras poly-insaturés	100g produit  222 I g/100g g/100g g/100g g/100g	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique:  Protéines: 28 Glucides: 0,5 Lipides: 12 acides gras saturés 8 gacide gras mono insaturés acide gras poly-insaturés Transgraisses:	100g produit 222 I g/100g g/100g g/100g g/100g	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique:  Protéines: 28 Glucides: 0,5 Lipides: 12 acides gras saturés 8 gacide gras mono insaturés acide gras poly-insaturés Transgraisses: Calcium:	100g produit  222 I g/100g g/100g g/100g g/100g	ou	928	de produit préparé conti	ent:
Valeur énergétique:  Protéines: 28 Glucides: 0,5 Lipides: 12 acides gras saturés 8 gacide gras mono insaturés acide gras poly-insaturés Transgraisses: Calcium: 7	100g produit  222 I g/100g 5 g/100g g/100g g/100g s/100g s	ou	928 analytiques	de produit préparé conti	ent:

3. Durée de	garan	itie d	le pleine	qua	lité				
Date de péremption		product				/1 1 1	,		1)
Confirmé par une ét	non		validation dluc	•		$\overline{}$			,
Imprimé en :	مالم الممادة	i na na ni na	jour / mois / a			mois / ann	iee	autre pre	eciser:
La date de pérempt emballage individue		ımprım	ee sur chaque			OUI  NON non applic	ablo	prácisar	
Durée de conservat	i non limité	Δ				поп аррію	able,	precisei	
Condition de consei			+2°C/+6°C						
Type emballage	4 00110011	Or Orner	Norm	al S	Sous-vide	Skin		Atmos.mo	d.∏Autre:
Emballage sous atn	nos.mod.		Туре		Pression			Sous-vide/	
Votre produit est-il o Oui	onforme à	_	lation CE1829/	/2003 et	CE1830	)/2003 en n	natièr	es d'OGI	VI
Votre produit est-il g Oui	aranti d'ab		de matières tell	les que l	e métal,	bois, verre	, plas	stique, et	C
Votre produit a-t-il é  Oui	té ionisé ? No	n							
4.Standard	du pro	duit	fini						
4.1 Caractéristique	es physiqu	ies / org	ganoleptiques	du pro	duit fini				
Lait utilisé:	!		vache pasteurisé			brebis thermisé			□chèvre □cru
pâte:	[		pâte filée pressée cuite			persillée dure			pressée n cui
Dimensions:	longueur:			largeui	r:			épaisseu	r:
	diamètre: poids net p	ar pièce	190 mm	nombr		au poids (e	enviro	n 1.7 kg	)
	poido iiot p	ла. р.оос		ргоска				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
Organoleptique:	goût:		légèrement ty	podeur		franche		texture	souple
	couleur		crème						
Type de charcuterie	: [		crue			fumée			cuite
Type de fromage:	[		pâtes fraîches persillées autres:			pâtes moll pressées (	•		

## 4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	
Teneur en humidité				
Extrait sec	44,00%	3%	Etuvage à 103℃	
Matière grasse	25%		calcul	
dans extrait sec	2576		Calcul	
Matière grasse	12%	2	Van Gulik	
dans produit fini	1276	2	van duik	
рН	5,6	0,3	phmètre	
pH aW				

## 4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini à fin DLC

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Anaérobies sulfito-réducteurs			
Coliformes			
Escherichia coli	<100 ufc/g	1000 ufc/g	TBX Agar
Ferments			
Flore aérobie mésophile			
Levures			
Listeria			
Listeria spp			
Listeria monocytogènes	absence/25g		ALOA
Moisissures			
Salmonella	absence/25g		IRIS Biokard
Staphylocoques Aureus	<100 ufc/g	1000 ufc/g	BP + RPF
Streptocoques fécaux			
Total pouvoir germinateur			

érification obtenue par :	autocontrôle Oui	└── Non
	Laboratoire extérieur	Oui Non
	(dans la positive indiquer	nom + adresse ):

5. a Poids emballages Primaire	(contact direct avec	le produit)
film alimentaire en gr:		
papier alimentaire ei 10g		
boîte bois en gr:		
coupelle céramique en gr:		
coupelle plastique en gr:		
barquette plastique en gr:		
seau plastique en gr:		
verre en gr: paillon en gr:		
autres en gr:		
étiquette en gr: 1g		
5. b Poids emballages secondaire		
paillon en gr:		
carton en gr: 70g		
caissette bois en gr:		
autres en gr:		
étiquette en gr: 0,2g		
Dimension du carton en mm:		
Poids brut palette: 378 kg	Poids net palette:	
Dimensions colis ( L 230x485x60 mm		
Nombre d'unités par 2		
Nombre de colis par 7		
Nombre de couches 15		
5. c Gen code		
Gen-code produ 3 27322002520 8		
Gen-code colis: 13.273.220.025.205		
Numéro de code doi 04 06 90 889		
6. Livraison et stockage		
		П
Type de transport: camion	bateau	avion
Température maxim 6℃		
Température maxim 6℃		
Température maxim 6℃		
Degré d'humidité:		
Conservation maximale après jour <del>de fabrication d</del> 'em	40 jrs	
D.L.V. à la livraison chez ODEON :	25 jrs	

Allergènes	Pre	sence	Utili	isation	
majeurs:		oduit	usine		
	Oui	Non	Oui	Non	1
Protéines de lait					1
Lactose					
Œufs					
Protéines de soja					<sup>2</sup> Fruits à coques:noix de cajou,noix,
Huile de soja					noisette,noix du Brésil,pistache,aman
Poissons					noix de pécan et noix de macadamia
Crustacés					1
Céleri					1 Gluten: blé,seigle,orge,avoine,épea
Sésame					et dérivés
Moutarde					1
Lupin					1
Arachides					1
Fruits à coques <sup>2</sup>					7
Gluten1					1
Sulfites(>10ppm) (E220>E227)					1
Gélatine					1
Fructose					1
Maïs					
Cacao					
Levures					
Saccharose (= sucre)					
Légumineuses					
Bœuf					
Porc					
Poulet					
Glutamate					
Acide Benzoïque E210 à E213					
Parabens (E214 à 219)					]
Tartrazine ( E102)					]
Jaune orangé S (E110)					]
Azorubine ( E122)					
Amarante (E123)					
BHA / BHT E320 - E321					
Rouge cochenille A (E124)					]
Acide sorbique E200 à E203					]
Cannelle					
Vanille					

## <u>Fournisseur</u>

Dans l'attente d'une législation européenne, le fournisseur est tenu de:

prendre connaissance de la législation alimentaire belge en vigueur et de la respecter

prendre connaissance de la Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de tout mettre en œuvre pour l'appliquer

d'effectuer sur les matières premières, le processus de fabrication, et sur le produit fini un contrôle suffisant pour assurer la tracabilité du produit ainsi que la conformité de la qualité et de la sécurité

de tout le lot à la présente spécification.		
de tenir à jour tous les documents faisant référence aux actions de g et l'hygiène, lui permettant de garantir des résultats conformes à nos		alité, la sécurité
Signature Aline LEPAGE du fournisseur	Date:	1/03/2014
Attention: il est impératif de nous prévenir un mois av des informations contenues dans cette fiche.	vant toute m	nodification