

Formaggio fuso al cheddar.

Latte raccolto in UE 15, prodotto trasformato in Francia, imballo UE 15

1 - INGREDIENTI :

- Cheddar (25% minimo) e altri formaggi
- Acqua
- Burro
- Polvere di latte scremato
- Sali di Fusione (E452-E339-E331-E450-E341)
- Proteine di latte
- Sale
- Coloranti (E160a-E160c)

2 - CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E NUTRIZIONALI

CRITERI FISICO-CHIMICI	VALORI INDICATIVI
Estratto Secco	46%
Grasso su secco	45%
CRITERI NUTRIZIONALI	VALORI INDICATIVI MEDI per 100 gr di prodotto
Valori energetici	265 kcal 1 100 kJ
Lipidi	21 g
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	14 g
Glucidi	4 g
<i>Di cui zuccheri</i>	3 g
Proteine	15 g
Sale	3,2 g
Calcio	500 mg
Fibre	0 g

3 - CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conformemente al regolamento CE 2073/2005

CRITERI	NORMA	Frequenza di compionatura
SALMONELLA spp.	Absence dans 25 g	(n = 5 – c = 0)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25 g	(n = 5 – c = 0)

4 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspetto : colore arancione

Consistenza : tenero

Gusto : cheddar.

5 – CONSERVAZIONE

+4°C à +8°C.

6 - CONFEZIONAMENTO – TRACCIABILITA'

Confezionamento:

Prodotti confezionati a fette

Tracciabilità:

Numero a 14 cifra : sito (3 cifra), anno (2 cifra), giorno di confezionamento (3 cifra), n° di linea (2 cifra), data 4(cifra) e shelf life

7 – OGM / ALLERGENI/ IONIZZAZIONE/CONTAMINANTI

- OGM : il prodotto sopraccitato non è soggetto ad etichettatura positiva come definito dai regolamenti 1829 et 1830/2003CE.

Allergeni:

Céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Assenza	Frutta con guscio e derivati	Presenza
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assenza	Sedano e prodotti a base di sedano	Assenza
Uova e prodotti a base di uova	Assenza	Mostarda e prodotti a base di mostarda	Assenza
Pesce e prodotti a base di pesce	Assenza	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assenza
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assenza	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂	Assenza
Soia e prodotti a base di soia	Assenza	Lupin e prodotti a base di lupin	Assenza
Latte e prodotti a base di latte (compresi lattosio e proteine del latte)	Presenza	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assenza

Ionizzazione : il prodotto definito dal presente documento e le materie utilizzate per la sua elaborazione non hanno subito trattamento ionizzante.

Contaminanti (pesticidi, metalli pesanti, aflatossina MI, diossina): conformi alle norme europee in vigore.

Fabienne BAZIN
RESPONSABLE QUALITE PRODUITS