

# Emmental 45% tranches 10x33x15g / 15x5cm

Date de remise 21-02-2018



ERP Code 82090105

## Provenance des ingrédients

	Pourcentage	Pays
lait pasteurisé	98,3%	
sel	1,2%	
ferments lactiques	<1%	
coagulant microbien	<1%	

## Liste d'ingrédients

LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien

## Valeurs nutritionnelles

	100 g	
Energétique	1549	kJ
Energétique	371	kcal
Protéines	28,0	g
Glucides	0,0	g
- Sucres	0,0	g
Matières grasses	29,0	g
- Acides gras saturés	20,0	g
Fibre alimentaire	0,0	g
Sodium	0,50	g
Eau	38,5	g
Sel	1,2	g

# Emmental 45% tranches 10x33x15g / 15x5cm

Date de remise

21-02-2018



## Allergènes

---

1.0 Gluten	-
1.1 Blé	-
1.2 Seigle	-
1.3 Orge	-
1.4 Avoine	-
1.5 Epeautre	-
1.6 Kamut	-
2.0 Crustacés	-
3.0 Oeuf	-
4.0 Poisson	-
5.0 Arachides/ cacahuètes	-
6.0 Soja	-
7.0 Lait	+
8.0 Fruits à coques	-
8.1 Amandes	-
8.2 Noisettes	-
8.3 Noix	-
8.4 Noix de cajou	-
8.5 Noix de pécan	-
8.6 Noix de Brésil	-
8.7 Pistaches	-
8.8 Noix de Macadamia et noix du Queensland	-
9.0 Céleri	-
10.0 Moutarde	-
11.0 Grains de sésame	-
12.0 Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228)	-
13.0 Lupin	-
14.0 Mollusques	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamate (E620 - E625)	-
23.0 Poulet	-
24.0 Coriandre	-
25.0 Mais	-
26.0 Légumineuse	-
27.0 Boeuf	-
28.0 Porc	-
29.0 Carotte	-

# Emmental 45% tranches 10x33x15g / 15x5cm

Date de remise 21-02-2018



## Données Microbiologiques (max./gramme)

Enterobacteriaceae	1000
E.coli	100
Coag.pos.Staphylococce	100
Levure/moisissure	100.000 / 5000
Listeria monocytogenes	neg /25g
Salmonella	neg /25g

## Produits et processus

Processus	Conditionner le fromage, couper, trancher, emballer sous atmosphère protectrice, étiqueter, conserver au frais.
Dimensions	ca. 15x5 cm.
Poids net	ca. 10x(33x15g)
Atmosphère protectrice	CO2 / N2 (O2 < 3% pendant la production).

## Autres renseignements

OGM	Produit est sans OGM conformité la règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
D.L.U.O.	10 semaines à max. 7 °C.

## Rédacteur

Nom	K.Kruyswijk
Service	Q.A.

# Emmental 45% tranches 10x33x15g / 15x5cm

Date de remise

21-02-2018



## Statements

### Gluten

Hereby we guaranty that our products are gluten-free conform Commission Regulation (EC) No 828/2014.

### Radiation

No raw materials or products of Vepo Cheese have been exposed to radiation with the intent to preserve them.

### Primary packaging material

Primary packaging material is plastic. We hereby declare that our primary packaging material is in conformity with:

- European Regulation (EC) no. 1935/2004
- European Regulation no. 10/2011 of 14 January 2011 and amendments (Regulation no. 321/2011, no. 1282/2011 and 1183/2012) repealing Directive 2002/72/EC and amendments
- Regulation (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Bodegraven, 01.05.2017

Vepo Cheese  
PO Box 10  
2410 AA BODEGRAVEN  
THE NETHERLANDS

Ing. K. Kruyswijk  
QA Officer  
Vepo Cheese

Vepo Cheese, location Bodegraven

EC approval:



Quality certificates:



Vepo Cheese, location Oudewater

EC approval:



Quality certificates:



Download certificates at [www.vepocheese.com](http://www.vepocheese.com)

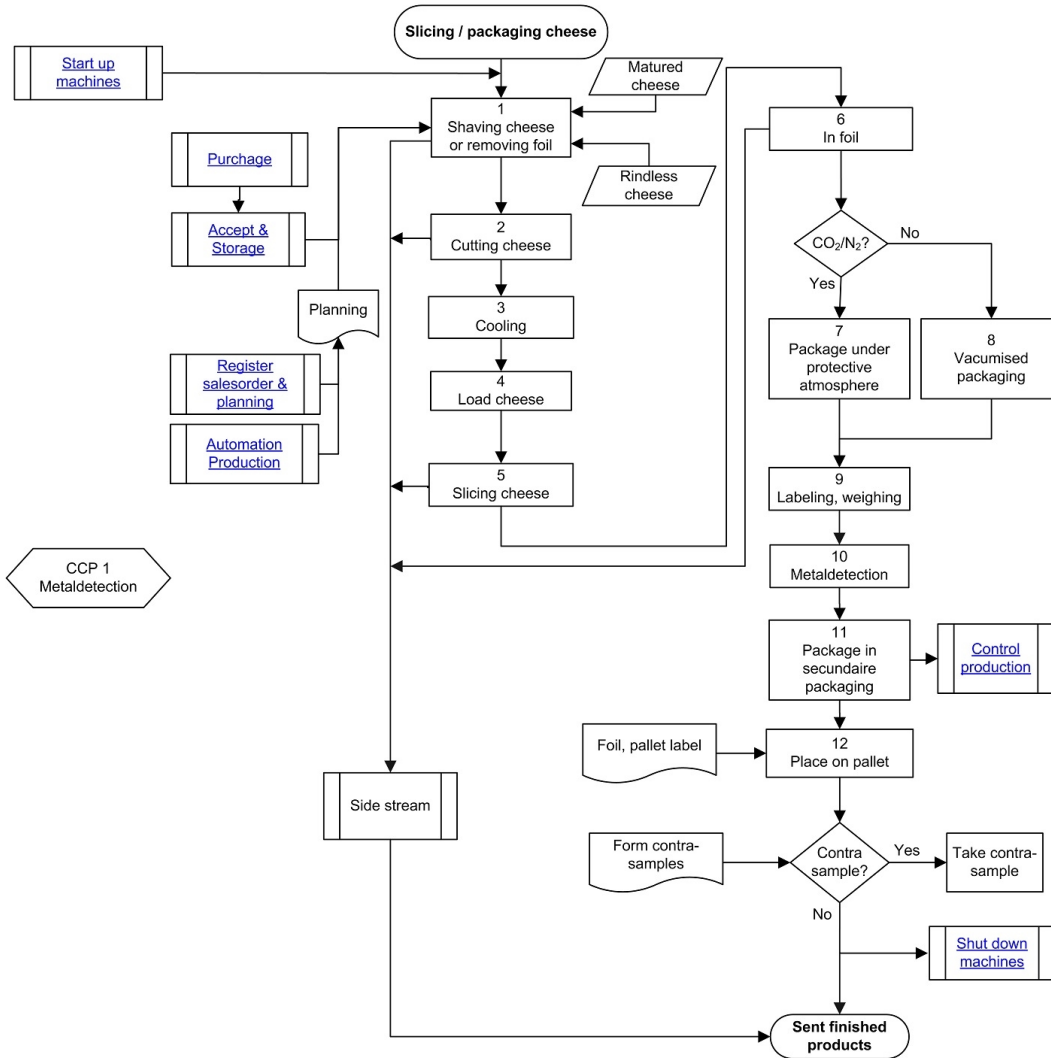
# Emmental 45% tranches 10x33x15g / 15x5cm



Date de remise

21-02-2018

## Flowdiagram



# Emmental 45% tranches 10x33x15g / 15x5cm

Date de remise

21-02-2018



## Packshot



Emmental

Emmental 15 x 5 cm, 15g  
Contenu: 500g Ca 33 tranches x 15g

Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments  
naturels, coagulant

Valeurs nutritionnelles (g/100g)	
Energie	1549kJ / 371kcal
Matières grasses	29g
dont acides gras saturés	20g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Protéines	28g
Sel	1,5g

A consommer de préférence avant le: 05-04-18



Lot no: 9999999  
03/01/18

Conditionné sous atmosphère protectrice



Bemmelweg 1  
2411 NC Bodegraven  
The Netherlands  
www.vepocheese.com