

## Informations générales

### Information du produit

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	BLUE DEENSE ST CLEMENS 2X1,5KG		
Numéro d'article Dupontcheese	0053_002		
Code douanier	4064090		
Dénomination légale	Fromage à base de lait thermisé		
Pays d'origine	Danemark		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Protected Geographical Indication	Oui IGP		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net	2 pièces de 1,5kg	3	kg

## Ingrédients

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait thermisé	96,5	Danemark	
Sel	3,5	Danemark	
Ferments lactiques	Sporen	Danemark	Allemagne
Penicillium Roqueforti	Sporen	Danemark	Allemagne
Coagulant microbien	Sporen	Italie	

### Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Oui		
Absence d'ingrédients ionisés	Oui		
Contaminants conformément à 1881/2006	Oui		(1)
Présure/Coagulant	Oui	Microbien	
Origine de lait	Oui	Vache	

OGM = Organismes génétiquement modifiés

(1) Contaminants (métaux lourds, résidus, pesticides) conformément à 1881/2006

## Allergènes

### Allergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée	Remarque
Céréales contenant du gluten	Absent		Non	
Crustacés	Absent		Non	
Oeufs	Absent		Non	
Poisson	Absent		Non	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Oui	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Non	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graine de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		Non	

*Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.*

*Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland.*

*Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO2.*

## Valeurs nutritionnelles moyennes

### Portion

50 g

### Valeurs nutritionnelles moyennes

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	346	173	kcal	9
Energie	kJ	1447	724	kJ	9
Matières grasses		30	15	g	21
Matières grasses dont	Acides gras saturés	19	9,5	g	48
Matières grasses dont	TRFA (Trans fatty)	1,28	0,64	g	
Matières grasses dont	Cholesterol	97	48,5	mg	
Glucides		0,7	0,35	g	0
Glucides dont	Sucre	0	0	g	0
Protéines		20	10	g	20
Sel		3,5	1,75	g	29
Minéraux dont	Sodium (Na)	1400	700	mg	29
Fibres Alimentaires		0	0	g	
Minéraux dont	Calcium (Ca)	620	310	mg	

\* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

## Informations organoleptiques

### Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Type de fromage	Fromage à pâte persillée		
Couleur	Blanche jaunâtre avec des veines bleues verdâtres		
Odeur	Piquante		
Goût	Fort		
Croûte	Pas de croûte		
Texture	Quelques trous répartis irrégulièrement		

## Information nutritionnelle

### Dietary (DU)

Convient aux végétariens	Oui	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Oui	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Kasher	Non	
Halal	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	
Croûte	Pas de croûte	

Un Végétarien, synonyme pour Lacto-ovo-végétarien, ne mange pas de produits originaires d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Il mange, par contre, les aliments comme le lait, le fromage, les œufs... Mais pas de fromage fait avec de la présure animale.

Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers, mais ne mange pas d'œufs.

Un ovo-végétarien mange des œufs mais ne consomme pas de produits laitiers.

Un végétarien ne mange aucune viande, dérivée d'animal ou aliment produit par un animal et n'utilise aucun produit qui en est dérivé (ex. cuir, laine, fourrure...)

## Qualité

### Durée de conservation fournisseur

	Cible	Unité
Durée de conservation à la production	210	jour(s)
Durée de conservation à la livraison		jour(s)

### Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus			10	/g
Escherichia coli			10	/g
Listeria monocytogènes			0	/25g
Salmonella			0	/25g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec	49		51	%
Extrait sec	56		58	%
Humidité	42		44	%
pH	4,6		5	

## Conditions de conservation

### ? Storage conditions?

	Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation	2		5	°C

## Emballage et information logistique

### Emballage: informations générales

	Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage			Atmosphère normale

### Unité de consommateur

		Cible	Unité
Code EAN	2125224013709		
Hauteur		6	cm
Diamètre (si rond)		19	cm
Poids net	2x1,5kg	3	kg
Poids brut		3,226	kg
Packaging	Aluminium folie (2x13g)	26	g
Packaging	PE folie (2x100g)	200	g

### Colis

		Cible	Unité
Code EAN	2125224028642		
Par colis		2	EA
Longueur		20,5	cm
Largeur		19,7	cm
Hauteur		13	cm
Poids net	2x1,5kg	3	kg
Poids brut		3,316	kg
Packaging	Karton	90	g

### Palettisation

		Cible	Unité
Longueur		1200	mm
Largeur		800	mm
Hauteur		1560	mm
Par couches		24	CA
Par palette		624	EA
Par palette		312	CA
Par palette		13	couches

*Ce document est établi avec le plus grand soin et est validé électroniquement par le service qualité Dupont.  
Il ne peut être ni copié, ni mis à la disposition de tiers sans autorisation écrite de notre part.*