

KZS

Doc: L-KZS-PS-04

Date: 21/01/2018

Version 1.1

Page: 1 van 3

**Fiche Technique
Fromage maigre 0%**

Walschot NV

Steenweg op Ukkel 161

1650 Beersel

Tel: +32(0)2/331.03.51

Fax + 32(0)2/332.53.95

e-mail: walschot.nv@skynet.be

website:www.walschot.be

Numéro d'agrément: K065

Numéro de succursale: 2070611983

Sales: Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

Quality coordinator: Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

Numéro d'urgence : Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

3. Données

Nom du produit	Fromage maigre 0%
Code	
Code bar	
N° de lot	
Description	Fromage frais blanc
Private label	
Conditions de conservation	45 jours; max 6°C
Conservation après ouverture	pareillement
Propriétés	laiteux aromatique visqueux cohérent
Utilisation propre	Directement consommable ; à utiliser dans un autre produit fini
Utilisation abusive	Manipulation non-hygiénique Ne pas respecter les conditions de conservation

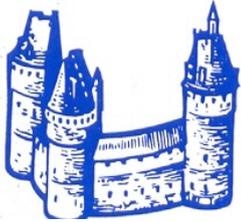
2. Ingrédients

Ingrédients	Lait écrémé; épaississant: E410 conservateur: E202 ; régulateur d'acidité :chlorure de calcium; présure
-------------	--

Origin du lait et de la crème: Belgique

1. Mode d'emploi

	A utiliser frais
--	------------------



KZS

Doc: L-KZS-PS-04

Date: 21/01/2018

Version 1.1

Page: 2 van 3

Fiche Technique
Fromage maigre 0%

4. Propriétés physico-chimiques

paramètres	Valeur par 100 g
Energie	258 kJ / 60 kcal
Graisses totales	< 1.0
Dont acides gras saturés	< 1.0 g
glucides	4.7 g
Dont sucres	2.1 g
Protéines	9.3 g
sel	<0.5 g
Matière sèche	14.8 g

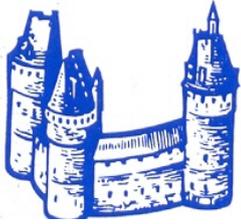
6. Propriétés microbiologiques

<i>paramètres</i>	<i>Fin production</i>	<i>Date DLC</i>	<i>Valeur légitime</i>
L.monocytogenes	n=5;c=0; afwezig in 25g	n=5;c=0; afwezig in 25g	R 2073/2005
Coagulase+ S. aureus	n=5; c=2; m=10/g; M= 100/g	n=5; c=2; m=10/g; M= 100/g	R 2073/2005
E.coli	n=5; c=2; m=100/g ; M= 1000/g	n=5; c=2; m=100/g ; M= 1000/g	R 2073/205

En cas de coagulase + S. aureus > 10⁵/g → enterotoxines n=5;c=0 in 25g

5. Toxicology

<i>paramètres</i>	<i>origine</i>	<i>Valeur</i>
aflatoxine	lait 0.05 µg/kg M1	R 1881/2006
Métaux lourdes	lait Pb 0,02 mg/kg	R 1881/2006
dioxine	Lait 2.5 pg/g graisses somme des dioxines 5.5 pg/g graisses somme des dioxines et PCB de type dioxine 40 ng/g graisses somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180	R 1881/2006
Residus antibiotiques	Absent	AR 21/12/2006



KZS

Doc: L-KZS-PS-04

Date: 21/01/2018

Version 1.1

Page: 3 van 3

Fiche Technique
Fromage maigre 0%

10. Objets étranges

<i>paramètres</i>	<i>controle</i>
Metaux	Detection de métaux
Verre	Procedure control de verre
bois	Inspection à la reception
Autres impuretés	Inspection visuelle

9. Allergènes

<i>allergène</i>	<i>+ / -</i>	<i>allergène</i>	<i>+ / -</i>
Gluten	-	sésame	-
Crustacés et coquillages	-	oeufs	-
Poisson	-	Lait (lactose)	+
Arachides	-	Moutarde	-
Noix	-	céleri	-
Soja	-	Sulphite > 10ppm	-
mollusques	-	lupine	-

Les allergènes à déclarer sous R 1169/2011

8. OMG

La société Walschot vous garantie que leurs produits ne contient pas d'ingrédients, d'additives ou d'arômes avec une origine OMG..

Ce produit est conform au règlement (EG) Nr. 1830/2003 et avis du 22 septembre 2003 et la directive 2001/18/EG

7. Unité de vente: toutes nos emballages sont conformément la Directive 1935/2004 et 10/2011

Panier 200 g	seaux
En vrac 220 g	1,3 et 5kg

Par: Johan Walschot