



PRODUCT SPECIFICATION

Référence Vache Bleue :
909089 Emmental Bloc +/- 3 kg

1. INFORMATIONS FOURNISSEUR

<i>Fournisseur</i>	VACHE BLEUE		
<i>Adresse</i>	Grand Route, 552		
	1428 LILLOIS WITTERZEE		
	Belgique		
<i>Téléphone</i>	<i>Fax</i>	+32 (0)67/89.49.40	
<i>Contact qualité</i>	<i>nom</i>	Yacine Bennouna	
	<i>Tél.</i>	+32 (0)67/89.49.35	<i>Fax</i> +32 (0)67/89.49.83
	<i>E-mail</i>	yacine.bennouna@vachebleue.com	
<i>Contact de ventes</i>	<i>nom</i>	Jef Leysen	
	<i>Tél.</i>	+32.67.89.49.51	
	<i>E-mail</i>	jef.leysen@vachebleue.com	
<i>Adresse site de production</i>	Grand Route, 552 1428 LILLOIS WITTERZEE Belgique		
<i>EEC numéro d'autorisation</i>	BE CO-003 EC		

2. PRODUIT

<i>Type de fromage</i>			
<i>Poids</i>	O Net	<input checked="" type="checkbox"/> Variable	+/- 3kg



PRODUCT SPECIFICATION

3. INGREDIENTS

<i>Composant</i>	<i>%</i>	<i>Remarque</i>
Emmental	100%	
<i>Lait/Melk</i>		
<i>Sel/zout</i>		
<i>Ferments/fermenten</i>		
<i>Coagulant microbien/microbiële enzymen</i>		

4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

	<i>En moyenne par 100 g. de produit</i>			
<i>Valeur énergétique</i>	1606	kJ	387	kcal
<i>Graisses</i>		30		g
<i>Dont acides gras saturés</i>		18		g
<i>Hydrates de carbone des glucides</i>		0		g
<i>Dont sucres</i>		0		g
<i>Protéines</i>		29		g
<i>Sel</i>		0.7		g

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Paramètre</i>	<i>standard</i>
<i>E. Coli</i>	< 100/g
<i>Staphylococcus coag+</i>	< 100/g
<i>Salmonella</i>	Négatif/25g
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Négatif/25g



PRODUCT SPECIFICATION

6. ALLERGENES/OGM/IONISATION

Ingrédients Ingrediënten	Présence produit Aanwezigheid product	
	OUI/JA	NON/NEE
Allergènes/Allergenen		
Protéines de lait/melkprotéïnen	x	<input type="checkbox"/>
Lactose/Lactose	x	<input type="checkbox"/>
Œufs/Ei	<input type="checkbox"/>	x
Protéines de soja/Soja-eiwit	<input type="checkbox"/>	x
Huile de soja/Sojaolie	<input type="checkbox"/>	x
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés) Gluten (tarwe, rogge,gerst,haver,spelt en derivaten)	<input type="checkbox"/>	x
Moutarde/Mostaard	<input type="checkbox"/>	x
Poissons/Vis	<input type="checkbox"/>	x
Crustacés/Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	x
Fruit à coques/Noten*	<input type="checkbox"/>	x
Céleri/selder	<input type="checkbox"/>	x
Arachides/Pinda's	<input type="checkbox"/>	x
Sésame/Sesam	<input type="checkbox"/>	x
Sulfites/Sulfiet>10ppm (E220-E227)	<input type="checkbox"/>	x
Lupin/Lupin	<input type="checkbox"/>	x
Mollusques/weekdieren	<input type="checkbox"/>	x
OGM-GGO		
Label GMO-GGO	<input type="checkbox"/>	x
Dérivé des GMO/Derivaten GGO	<input type="checkbox"/>	x
Ionisation-Ionisatie		
ionisation subi par les produits/composants ionisatie ondergaan door product/componenten	<input type="checkbox"/>	x

* noix de cajou, noix, noisette, noix du Brésil, pistache, amandes, noix de pécan et noix de macadamia

7. CONDITIONNEMENT/LOGISTIQUE

DLC minimale à la livraison	Minimum 40 Jours
------------------------------------	-------------------------

Température de conservation	Maximum 7°C
------------------------------------	--------------------

**PRODUCT SPECIFICATION**

Conditionnement	
• <i>unité /carton</i>	<i>N/A</i>
• <i>blocs / couche</i>	<i>N/A</i>
• <i>couches / palette</i>	<i>N/A</i>

Date: 03/02/2021