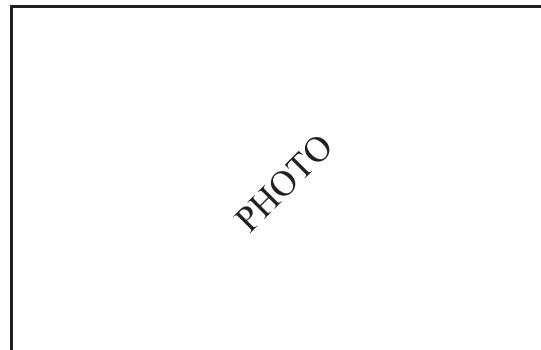


Toute modification des données de cette fiche entraîne systématiquement l'envoi d'une nouvelle fiche par le fournisseur.

A – IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale :	
CREMEUX BOURGUIGNON 72% 1K6 CDF	
Dénomination légale de vente :	
CREMEUX BOURGUIGNON 72% 1K6 CDF	
Marque :	Code article (fournisseur) :
CDF	
Signe de qualité (AOC, label...) :	Nomenclature douanière (10 chiffres) :
	4069093



A2 – Fournisseur

Nom Société :	Site de fabrication :	N° agrément ou d'enregistrement :	Code emballage :
FROMAGERIE DELIN	21640 GILLY LES CITEAUX	FR 21 297 001 CE	

B – DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 – Composition du produit

Ingrédients, Additifs, Arômes, Auxiliaires Technologiques	% dans le produit fini	Origines		Ionisation	OGM	
		Source végétale / animale... à préciser	Géographique		Oui/Non	Présence d'OGM Oui/Non
lait	78,788%	animale	France	non	non	non
crème	20,00%	animale	France	non	non	non
sel	1,20%		France	non	non	non
présure	0,01%	animale	France	non	non	non
ferments lactiques	0,001%		France	non	non	non
ferments d'affinage	0,001%		France	non	non	non

B2 – Conservation

DLC ou DLUO	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours)	Durée de vie après ouverture (en nb de jours)	Température de conservation (et tolérances)
DLUO	70	5	2 à 6 °c

B3 – Mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation

a conserver au froid dans l'emballage d'origine- après ouverture a consommer rapidement

B4 – Composition nutritionnelle : Pour 100g Pour 100ml Par portion, à définir

Valeurs nutritionnelles moyennes			
Protides : 8g		Valeur énergétique :	KJ 1629
Glucides :3g			Kcal 395
Glucides simples :	Glucides complexes :	Calcium :	
Lipides : 40g		Sodium :	
AG saturés : 27g	AG poly-insaturés : 1,4g	Fibres :	
AG trans : 0g	AG mono-insaturés : 11g	Autre : sucres 0	

B5 – Logistique

Caractéristiques UVC (dimensions extérieures en mm)			
Poids net (kg) :	1,600	Longueur :	
Poids brut (kg) :	1,7	Largeur :	
Code EAN :	3606525508532	Diamètre :	200
		Hauteur :	90
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb UVC :	1	Longueur :	260
Poids net (kg) :	1,6	Largeur :	260
Poids brut (kg) :	1,8	Hauteur :	100
Code EAN :			
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :	180	Longueur :	
Nb colis/couche :	12	Largeur :	
Nb couches/palette :	15	Hauteur :	
Poids net (kg) :		Type palette :	
Poids brut (kg) :		Code EAN :	

Contrat date à réception entrepôt (obligatoirement en nb jours) :	25
---	----

B6 – Etiquetage

Joindre obligatoirement une copie des étiquettes produit et colis (format JPEG).

C – GARANTIES

C1 – Microbiologiques / Physico / Chimiques (matière sèche, pH, aw...)

Paramètres microbiologiques	Seuils - Tolérances	Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances
E COLI	<100	EXTRAIT SEC	mini 47%
STAPH AUREUS	<10	MATIERE GRASSE	mini 40%
LISTERIA SPP MONO	absence dans 25g	GRAS SUR SEC	mini 72%
SALMONELLE	absence dans 25g		

C4 – Allergènes

Substances vectrices d'allergènes majeurs	Présence intentionnelle dans le produit OUI/NON	Si OUI		Présence sur le site de production OUI/NON	Risque de contaminations croisées (4) OUI/NON
		Nature de la substance (*)	Matière première contenant la substance et fonction de la substance		
Céréales contenant du gluten (1) et dérivés	non			non	
Crustacés et dérivés	non			non	
Eufs et dérivés	non			non	
Poissons et dérivés	non			non	
Arachides et dérivés	non			non	
Soja et dérivés	non			non	
Lait et dérivés (y compris le lactose)	oui	lait			
Fruits à coques (2)	non			oui	oui
Céleri et dérivés	non			non	
Moutarde et dérivés	non			oui	oui
Graines de sésame et dérivés	non			non	
Anhydrides sulfureux et sulfites (3)	non			oui	oui
Lupin et produits à base de lupin	non			non	
Mollusques et produits à base de mollusque	non			non	

(1) A savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides.

(2) A savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou noix du Queensland.

(3) En concentrations de plus de 10 mg /kg ou 10 mg /litre exprimées en SO2.

(4) Les réponses à cette question doivent être issues d'une étude HACCP.

(*) Exempté d'étiquetage selon la directive 2005/26/CE du 21 mars 2005 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe IIIbis de la directive 2000/13/CE.