

| 1 . Désignation produit / Productspecificatie | | | |
|--|-----------------------|--|---------------|
| Code fournisseur / leverancierscode : | 181500102530 | Code EAN produit / EAN code product | 7617068054369 |
| Code From un : | 3001 | Code EAN carton / EAN code karton | pas de carton |
| Dénomination commerciale /handelsbenaming: | EMMENTALER AOP DX 1/1 | N° agrément européen / europeense goedkeuring | CH 2049 |
| Dénomination légale /wettelijk benaming | Emmentaler AOP doux | N° de nomenclature douanière (intrastat) | 04069099911 |
| Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking: | Emmentaler AOP doux | Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen. | |
| N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N° | diverses fromageries | | |
| N° CEE de l'affineur / affineur EEG N° | divers fournisseurs | | |

| Certifications* | oui/ja | non/nee |
|---|-------------------------------------|--------------------------|
| HACCP | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| IFS | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| BRC | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ISO22000 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| autre (préciser) / andere (preciseren) | | |

DATE : 30.01.2018

SIGNATURE /
HANDTEKENING

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) ainsi que l'attestation **AOP** ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de pourcentage in afnemende volgorde van percentage

| Ingrédients / ingrediënten | Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale) | % dans le produit fini % in het eindproduct | n° UE | Pays d'origine / land van oorsprong | Remarque / Opmerking |
|----------------------------|--|---|-------|-------------------------------------|----------------------|
| Lait | Vache | 99,50% | | Suisse | |
| Cultures | | traces | | diverse | |
| Présure | animal | traces | | diverse | |
| Sel | | 0,50% | | diverse | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSSELSOORT microbienne / microbiële

3 . Déclaration nutritionnelle

Voedingswaarden

- Pour / per 100g
- Pour / per 100ml
- de produit / van product
- de produit préparé / van bereid product

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK : Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor | 100g | Valeur waarde théorique/analytique / theoretisch/analytisch | | Eventuellement par portion / Eventueel per portie | | % Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname * |
|---|--------------------------|---|--------------------------|---|------|---|
| | 100 g | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | g | |
| Energie | 1670 KJ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0 | KJ | 0,0 % |
| | 401 kcal | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0 | kcal | - % |
| lipides | 31,00 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | 0,0 % |
| dont AG saturés <u>verzadigd</u> | 19,00 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | 0,0 % |
| dont AG mono insaturés | g | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | - % |
| dont AG poly-insaturés | g | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | - % |
| Glucides <u>Koolhydraten</u> | 0,50 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | 0,0 % |
| dont sucres <u>suiker</u> | 0,00 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | 0,0 % |
| Fibres alimentaires | g | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | - % |
| Protéines <u>Eiwitten</u> | 29,00 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | 0,0 % |
| Sel <u>Zout</u> | 0,50 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | 0,0 % |
| Sodium <u>Natrium</u> | 0,20 g = sel/2,54 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | g | - % |
| Calcium | mg | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 | mg | 0,0 % |

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)
 * Referentie voedingsinname voor een volwassene (8400kJ / 2000kcal)

4 . Caractéristiques du produit fini / Kenmerken van het eindproduct

4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / fysische kenmerken van het eindproduct

Type de fromage :

- Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen
- Pâte filée gesponnen z.
- Pâte dure harde zuivel
- Pâte fraîche verse zuivel

Type kaas :

- Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
- Pâte persillée geaderde zuivel
- Pâte demi-dure halfharde zuivel
- autre: andere:

Type de lait utilisé :

- lait de vache
- lait de brebis

Soortmelk :

- Koemelk
- Schapen melk

- lait de chèvre geitenmelk
- autre : andere

Traitement thermique :

- lait cru
- lait pasteurisé

thermische behandeling

- Rauwe melk
- gepasteuriseerde

- thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- autre / andere :

T° :

T° :

Durée / duur :

sec

Durée / duur :

sec

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

| | oui / ja | non / nee |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relative aux OGM ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over GGO's ? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Corps étrangers / vreemde stoffen:

| | oui / ja | non / nee | |
|---|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie/verpakingslijn met een metaal detecteur uitgerust | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ? | Ferreux / ijzerhoudend | Non ferreux / niet ijzerh. | Inox |
| La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakingslijn met een RX detector uitgerust ? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | pas pour les meules entières |
| Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ? Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen? | | | |

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

| Paramètres | Standard | Tolérances / tolerantie | Méthode de contrôle / controle methode | fréquence / frequentie |
|---|----------|----------------------------|---|------------------------|
| Teneur en humidité / vochtgehalte | 37,00% | tolérance légale | | |
| Extrait sec / droge stof | 63,00% | tolérance légale | | |
| Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct | 31,00% | tolérance légale | | |
| Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof | 49,00% | 45-54.9% | | |
| Humidité dans le non gras / vocht in niet vet | 53,00% | 50-54% | | |
| pH Donnée essentielle essentiële data | | 5.5-5.9 | | |
| aW | | 0.92-0.96 | | |

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

| Paramètres | cible / doel | Tolérances toleranties | Méthode de contrôle / contrôle methode | fréquence / frequentie |
|-------------------------------|--------------|---------------------------|---|------------------------|
| Coliformes | | | | |
| Escherichia coli | < 100 ufc/g | 100 ufc/g | ISO 16649-2 | |
| Levures Gist | | | | |
| Listeria | | | | |
| Listeria spp | | | | |
| Listeria monocytogènes | nd/25g | nd/25g | ISO 11290-1 + ISO 11290-2 | |
| Moisissures Schimmel | | | | |
| Salmonella | nd/25g | nd/25g | ISO 6579 | |
| Staphylocoques Aureus | < 100 ufc/g | 100 ufc/g | ISO 6888-2 | |
| Streptocoques fécaux | | | | |
| Campylobacter | n/a | n/a | | |

- Analyses **intern** laboratoire interne
 Analyses **extern** laboratoire externe
 Laboratoire accrédité COFRAC

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires
BELANGRIJK: Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

| | |
|------------------------|--|
| Aspect / uiterlijk: | croûte naturelle sèche, pâte ivoire à jaune claire |
| Goût/ smaak: | aigre-doux, aromatique, goût de noix |
| Odeur / geur: | typique et aromatique |
| Texture / textuur: | fine, élastique et souple |

| Le produit convient-il aux / het product geschikt voor : | oui / ja | non / nee |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cœliaques (sans gluten) / coeliakie | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Intolérants au lactose / lactose intoleranten | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Garanti Kashar / Kosher gegarandeerd | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Garanti Halal / Halal gegarandeerd | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

5 . Allergènes /allergene

| Allergènes / allergenen | Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ? | | En cas de présence : composant(s) concerné(s) | Risque de présence fortuite / Risico van onvoorziene | | | |
|---|--|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| | | | | présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf | | risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting | |
| | oui / ja | non / nee | | oui / ja | non / nee | oui / ja | non / nee |
| Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) MELKEIWIT | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lactose | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser GLUTEN | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPIEREN | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons et produits à base de poissons VISSEN | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) NOTEN | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lupin et produits à base de lupin LUPIN | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Céleri et produits à base de céleri CELERI | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentration de + de 10 mg/kg ou /l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO ₂ - geef de concentratie | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

| Emballage primaire / Primaire verpakking | poids gewicht (g) |
|--|----------------------|
| voedings film alimentaire | 5 |
| voedings papier alimentaire | 0 |
| complexe fromager / kaascomplex | 0 |
| fond de boîte en carton / bodem in karton | 0 |
| fond de boîte en bois / bodem in hout | 0 |
| boite en carton / kartonnen doos | 0 |
| boite en bois / houten doos | 0 |
| coupelle en céramique / potje in keramiek | 0 |
| coupelle plastique / plastic potje | 0 |
| seau en plastique / plastic emmer | 0 |
| verre / glas | 0 |
| paillon / stro | 0 |
| étiquette / etiket | 2 |
| autre / andere : | 0 |
| poids total/totaal gewicht | 7 |

| Emballage secondaire / secondaire verpakking | poids gewicht (g) |
|---|----------------------|
| carton / karton | 0 |
| paillon / stro | 0 |
| caissette en bois /houten doos | 0 |
| étiquette / etiket | 0 |
| autre / andere : | 0 |
| poids total / gewicht (g) | 0 |