

Informations produit :

Références produit

Référence fournisseur :	152.01.003	Code EAN produit	8032618610472
Référence From un :			
Dénomination commerciale du produit:	Fromage GRAN MORAVIA rapé 1kg	Code EAN carton	08032618612018
Dénomination légale du produit:	Fromage GRAN MORAVIA rapé	N° agrément européen	-
Marque:	GRAN MORAVIA	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406 2000
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	conformément au règlement UE 1169/2011		

N° CEE du fabricant	IT 05 97 CE (portionnement et emballage) - CZ 713 ES (Fabrication)
N° CEE de l'affineur	-

Certifications*	oui	non
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser)		

DATE : 02/03/2016

SIGNATURE



* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s)

1. Liste des ingrédients

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de poids

Ingrédients	Origine (microbienne, animale + précisez espèce, minérale etc)	% dans le produit fini	n° UE	Pays d'origine	Remarque
Lait de vache	animale	98,6		République Tchèque	
Sel	minérale	1,40		Italie	
Présure de culture végétale	microbienne	traces		Danemark	
Conservateur: Lysozyme protéine d'oeuf	animale	traces		Danemark	

TYPE DE PRESURE : animale
 microbienne

2. Déclaration nutritionnelle

- Pour 100g
- Pour 100ml
- de produit
- de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g	Valeur théorique/analytique		Eventuellement par portion		% Apports quotidiens de référence*
indiquer la portion =>	100 g			50	g	
Energie	1573,00 KJ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	787	KJ	9,4 %
	378,00 kcal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	189	kcal	- %
matières grasses	28,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14,0	g	20,0 %
dont AG saturés	20,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	10,0	g	50,0 %
dont AG mono insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Glucides	0,60 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
dont sucres	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines	31,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	15,5	g	31,0 %
sel	1,40 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,7	g	11,7 %
sodium	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fromage:

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Pâte pressée non cuite | <input type="checkbox"/> | Pâte pressée cuite |
| <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte lavée | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte fleurie |
| <input type="checkbox"/> | Pâte filée | <input type="checkbox"/> | Pâte persillée |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte dure | <input type="checkbox"/> | Pâte demi-dure |
| <input type="checkbox"/> | Pâte fraîche | <input type="checkbox"/> | autre: |

Type de lait utilisé:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|----------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de vache | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre |
| <input type="checkbox"/> | lait de brebis | <input type="checkbox"/> | autre : |

Traitement thermique :

- | | | | |
|--------------------------|-----------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | lait cru | <input checked="" type="checkbox"/> | thermisé (température inférieure à la pasteurisation) |
| <input type="checkbox"/> | lait pasteurisé | <input type="checkbox"/> | autre : |
| | T° : | | T° : 65-71°C |
| | Durée : | sec | Durée: 15sec |

OGM et ionisation:

	oui	non	
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A
Votre produit contient-il des OGM ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux 3,0 mm	Non ferreux 3,5 mm	Inox 4,5 mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ?	<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 ? Procédure de gestion de verre et des matières plastiques			

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité	32%	28-35%	DM 21/04/1986 SO GU n° 229 02/10/1986 Met 2	Annuel
Extrait sec	-	-	-	-
Gras sur sec	≥ 32	-	Met.: RAPPORTI ISTISAN 1996/34 MET A PAG 41	Annuel
Matière grasse dans le produit fini	-	-	-	-
Matière grasse dans l' extrait sec	-	-	-	-
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé	-	-	-	-
pH	-	-	-	-
aW	-	-	-	-
taux de sel	1,4%	1-2,5%	Met.: MP 1289 rev 8 2014	Annuel

3.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes	≤ 100 cfu/g		méthode interne	chaque lot de matières premières
Escherichia coli	≤ 50 cfu/g		ISO 16649-2:2001	chaque lot de matières premières
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures	≤ 10.000 cfu/g		méthode interne	chaque lot de matières premières
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absent/25g		ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004	Mensuel
Moisissures	≤ 1.000 cfu/g		méthode interne	chaque lot de matières premières
Salmonella	absent/25g		UNI EN ISO 6579.2008	Mensuel
Staphylocoques Aureus	< 100 cfu/g		Met.: UNI EN ISO 6888-2:2004	Mensuel
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

- Analyse en laboratoire interne
 Analyse en laboratoire externe
 adresse du laboratoire externe : CHELAB SILLIKER Srl Via Fratta, 25 - 31023 Resana - Treviso - ITALIA
 Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	caractéristique homogène, pas trop poudreuse
Goût:	typique d'un fromage à long mûrissement, intense et agréable
Odeur:	typique d'un fromage à long mûrissement, intense et agréable
Texture:	homogène, pas trop poudreuse

Le produit convient-il aux:	oui	non
Régime ovolacto-végétarien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

4 . Allergènes

Allergènes Majeurs	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite			
				présence dans l'usine		risque de contamination croisée	
	oui	non		oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ingrédient	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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	<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	<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	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Conservateur E 1105	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<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	<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	<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)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de 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	<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	<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	<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 concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>