

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	181532202530	Code EAN produit / EAN code product	7617067050270
Code From un :	3006	Code EAN carton / EAN code karton	7617068054352
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	RACLETTE BAGNES 1/1	N° agrément européen / europeense goedkeuring	CH 2049
Dénomination légale /wettelijk benaming	Raclette du Valais AOP Bagnes	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069091913
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Raclette du Valais AOP Bagnes	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°	CH-51981009		

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	97,90%		Suisse	
Bactéries lactiques		0,20%		Europe	
Présure	animal	0,20%		Europe	
Sel de cuisine		1,70%		Suisse	

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	1540	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	371	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>	21,00	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>	0,00	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>	23,00	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sel <u>Zout</u>	1,70	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,67	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° :

Durée / duur :

sec

T° :

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	42,00%	tolérance légale		
Extrait sec / droge stof	58,00%	tolérance légale		
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	31,00%	tolérance légale		
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	53,00%	45-54.9%		
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	60,00%	54-65%		
pH Donnée essentielle essentiële data	5,6	5.4-6		
aW	0,96	0.93-0.98		

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 emmorgée brune, pâte ivoire
Goût/ smaak:	typique
Odeur / geur:	typique et aromatique
Texture / textuur:	mi-dure, crémeux

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"/>
Coéliqués (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 SCHELPIERIEN	<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 WEEKDIERIEN	<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	10
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	12

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	150
paillon / stro	0
caissette en bois /houten doos	0
étiquette / etiket	2
autre / andere :	0
poids total / gewicht (g)	152