

**Référence Vache Bleue :**  
909049 Sana bloc +/- 1,5 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>	Francis Hopchet	
	<i>Tél.</i>	+32.67.89.49.49	
	<i>E-mail</i>	Francis.hopchet@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>	Semi-hard, medium fat, ripened cheese		
<i>Poids</i>	O Net	■ Variable	+/- 1,5 Kg

### 3. INGREDIENTS

<i>Composant</i>	<i>%</i>	<i>Remarque</i>
Pasteurised Cows milk		
salt		
Cultures of harmless <b>lactic</b> acid bacteria		
rennet		

### 4. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

	<i>En moyenne par 100 g. de produit</i>			
<i>Valeur énergétique</i>	1100	kJ	260	kcal
<i>Graisses</i>		15.0		g
<i>    Dont acides gras saturés</i>		8,3		g
<i>Hydrates de carbone des glucides</i>		0.0		g
<i>    Dont sucres</i>		0.0		g
<i>Protéines</i>		31.0		g
<i>Sel</i>		1.2		g

### 5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Standard</i>
<i>Humidité / %</i>	Maximum 53 %
<i>Lipides dans matière sèche / %</i>	Minimum 27 %

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

## 7. ALLERGENES/OGM

Ingrédients	Présence produit	
	OUI	NON
Protéines de lait	X	<input type="checkbox"/>
Lactose	X	<input type="checkbox"/>
Œufs	<input type="checkbox"/>	X
Protéines de soja	<input type="checkbox"/>	X
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	X
Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés)	<input type="checkbox"/>	X
Moutarde	<input type="checkbox"/>	X
Poissons	<input type="checkbox"/>	X
Crustacés	<input type="checkbox"/>	X
Fruit à coques *	<input type="checkbox"/>	X
Céleri	<input type="checkbox"/>	X
Arachides	<input type="checkbox"/>	X
Sésame	<input type="checkbox"/>	X
Sulfites >10ppm (E220-E227)	<input type="checkbox"/>	X
Lupin	<input type="checkbox"/>	X
Mollusques	<input type="checkbox"/>	X
Label GMO	<input type="checkbox"/>	X
Dérivé des GMO	<input type="checkbox"/>	X

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

## 8. CONDITIONNEMENT/LOGISTIQUE

<i>DLC minimale à la livraison</i>	<i>Minimum 30 Jours</i>
------------------------------------	-------------------------

<i>Température de conservation</i>	<i>Maximum 7°C</i>
------------------------------------	--------------------

<i>Conditionnement</i>	
• <i>unité /carton</i>	<i>6</i>
• <i>cartons / couche</i>	<i>10</i>
• <i>couches / palette</i>	<i>5</i>