

Numéro de la spécification : 400542900000 [2]

Date version : 22/07/2019



## Informations générales

		Cible	Unité
Dénomination commerciale	VALGRANA PIEMONTE		
Numéro d'article Dupontcheese	5429_008		
Code douanier	04069069		
Dénomination légale	Fromage à base de lait cru		
Pays d'origine	Italie		
Produit avec logo AOP/DOP	Non		
Produit biologique	Non		
Type de poids	Variable (sans e)		
Poids net		4	kg

## Ingrédients

### Ingrédients

Ingrédient	Quantité (%)	Origine ingrédient	Remarque
Lait cru			
Sel	2,4		
Présure			
Conservateur: lysozyme d'oeufs (E1105)			

### Informations générales

	Oui/Non		Commentaire
Absence d' OGM	Non		
Absence d'ingrédients ionisés	Non		
Présure/Coagulant	Oui	Animale	
Origine de lait	Oui	Vache	

OGM = Organismes génétiquement modifiés

Numéro de la spécification : 400542900000 [2]

Date version : 22/07/2019



IT  
ESEE

## Allergènes

		Si présent, quel ingrédient	Peut contenir des traces par contamination croisée	Remarque
Céréales contenant du gluten	Absent		Non	
Crustacés	Absent		Non	
Oeufs	Présent	Lysozyme d'oeufs	Non	
Poisson	Absent		Non	
Arachides	Absent		Non	
Soja	Absent		Non	
Lait et produits à base de lait	Présent	Lait	Non	
Fruits à coques (Noix)	Absent		Non	
Céleri	Absent		Non	
Moutarde	Absent		Non	
Graine de sésame	Absent		Non	
Lupin	Absent		Non	
Mollusques	Absent		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227)	Absent		Non	

Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut.

Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland.

Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimée en SO<sub>2</sub>.

## Valeurs nutritionnelles moyennes

### Portion

50 g

		/100g	par Portion	Unité	RI%*
Energie	kcal	470	235	kcal	11,8
Energie	kJ	1974	987	kJ	11,8
Matières grasses		34	17	g	24,3
Matières grasses dont	Acides gras saturés	20,4	10,2	g	51
Glucides		0	0	g	0
Glucides dont	Sucre	0	0	g	0
Protéines		28	14	g	28
Sel		2,4	1,2	g	20
Minéraux dont	Sodium (Na)	960	480	mg	

\* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

## Informations organoleptiques

		Cible	Unité
Couleur	Ivoir		
Goût	Délicat		
Croûte	Foncé ou d'or-jaune		
Texture	Dur, avec une texture légèrement granuleuse		
Affinage		12	mois

Numéro de la spécification : 400542900000 [2]

Date version : 22/07/2019



IT  
EESA

## Information nutritionnelle

Convient aux végétariens	Non	
Convient aux végétaliens	Non	
Convient aux lacto végétariens	Non	
Convient aux ovo végétariens	Non	
Sans lactose	Non	
Fromage light	Non	

*Un Végétarien, synonyme pour Lacto-ovo-végétarien, ne mange pas de produits originaires d'animaux tués. Il ne mange ni viande, ni poisson, ni produits à base de gélatine. Il mange, par contre, les aliments comme le lait, le fromage, les œufs... Mais pas de fromage fait avec de la présure animale.*

*Un lacto-végétarien consomme des produits laitiers, mais ne mange pas d'œufs.*

*Un ovo-végétarien mange des œufs mais ne consomme pas de produits laitiers.*

*Un végétane ne mange aucune viande, dérivée d'animal ou aliment produit par un animal et n'utilise aucun produit qui en est dérivé (ex. cuir, laine, fourrure...)*

## Qualité

### Valeurs microbiologiques

	Min	Cible	Max	Unité
Staphylococcus auréus	100	10000	100000	/g
Escherichia coli		100	1000	/g
Listeria monocytogènes		0		/25g
Salmonella		0		/25g
Coliforms		1000	10000	/g

### Valeurs chimiques

	Min	Cible	Max	Unité
Matière grasse sur sec	42			%
Extrait sec	73			%
Humidité	27			%

## Conditions de conservation

	Min	Cible	Max	Unité
Température de conservation	0	4	7	°C

Numéro de la spécification : 400542900000 [2]

Date version : 22/07/2019



## Emballage et information logistique

### Emballage: informations générales

		Cible	Unité	Commentaire
Technologie d'emballage				

### Unité de consommateur

		Cible	Unité
Hauteur	18-25		cm
Diamètre (si rond)			cm

### Palettisation

		Cible	Unité
Poids net			kg
Palette type	EPAL (bois)		
Pallet weight	22 kg		g
Longueur		120	cm
Largeur		80	cm
Hauteur		15	cm
Par palette			CA
Par palette			couches

### Note

Ce document est établi avec le plus grand soin et est validé électroniquement par le service qualité Dupont. Il ne peut être ni copié, ni mis à la disposition de tiers sans autorisation écrite de notre part.