

Fiche Produit (interne)

1. Produit

N° d'article Cremo / Client :	8011 /		
Désignation légale	Fromages râpés	Désignation selon Cremo	Gruyère râpé 1 kg
Description	Fromage suisse à pâte dure, gras au lait cru. Présure animale		
Date de lancement		Exclusivité	
Label			
Certification			
Ce produit est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires, ainsi qu'au système assurance qualité de Cremo qui en assure l'origine et la traçabilité. Il ne contient ni ingrédient, ni additif, ni auxiliaire technologique génétiquement modifié ou ayant subi un traitement ionisant. Il n'a pas subi de modification génétique, ni de traitement ionisant.			

2. Fabrication

Entreprise / Lieu	Cremo - Usine de Sierre - CH 51981009		
Fabrication minimale		Durée quarantaine	2 jours
		Standard affinage	

3. Caractéristique

Forme	sachet rectangulaire	Dimensions (L x l x h) [cm]	env 34 * 18	Poids net	1 kg
Aspect, couleur	Cheveux d'anges	Odeur, goût	Typique		
Consistance, texture	Fromage râpé	Fromage: extérieur, ouverture, pâte			

4. Emballage / Conditionnement

Emballage primaire (EI)	Matériel d'emballage	film Econyl Ng/P 72	
	Dimensions (L x l x h) [cm]	env 34 x 18	
	Poids brut (produit + EI)	1 kg	
	Méthode de fermeture	conservé sous atmosphère protectrice (CO2/N2)	
Emballage secondaire (EII)	Matériel d'emballage	carton	
	Dimensions (L x l x h) [cm]	35 x 35 x 23	
	Poids brut (produit + EI + EII)	10.6 kg	
	Méthode de fermeture	Scotch	
Emballage tertiaire (EIII)			
Palettisation (Pa)	Quantité par couche	6	
	Nombre de couches par palette	5	
	Nombre de cartons/caisses par palette	30	
	Nombre d'unité de vente par palette	300	
	Code EAN		
	Dimensions (L x l x h) [cm]	120 x 80 x 140	
	Poids brut (produit + EI + EII + Pal) [kg]	env 340kg	

5. Commercialisation

Unité de commande	Volume/poids (net)	10 x 1kg	Code EAN	76 10553 51222 1
Unité de vente	Volume/poids (net)	PCE	Code EAN	76 10553 51023 4
Unité de facturation				

6. Microbiologie

7. Composition

Composants et additifs	Qté [%]
Gruyère	100

Valeurs nutritionnelles	100g	30g (1 portion)		Apport de référence
Énergie	1673 kJ 403 kcal	502 kJ 121 kcal	6 * 6 *	8400 kJ 2000 kcal
Matières grasses dont AGS	33.0 g 19.0 g	9.9 g 5.7 g	14 * 28 *	70 g 20 g
Glucides dont sucres	<0.1 g <0.1 g	<0.1 g <0.1 g	<0.1 * <1 *	260 g 90 g
Fibres alimentaires	0.0 g	0.0 g	<1 *	25 g
Protéines	26.6 g	8.0 g	16 *	50 g
Sel	1.50 g	0.5 g	8 *	6 g

* % de l'apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Teneurs moyennes	
EST	g/100g
ESD	g/100g
Eau	g/100g
TEFD	%
MG/EST	%
Acidité de la MG	mmol/kg

Substances liées aux allergies ou à un régime particulier					
	Contenu	Pas contenu		Contenu	Pas contenu
Céréales contenant du gluten	☐	☒	Graines de sésame	☐	☒
Lait et produits à base de lait (y.c. lactose)	☒	☐	Céleri et produits à base de céleri	☐	☒
Oeufs et produits à base d'oeufs	☐	☒	Moutarde et produits à base de moutarde	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons	☐	☒	Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg ou /l	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☒	Lupin et produits à base de lupin	☐	☒
Soja et produits à base de soja	☐	☒	Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☒	Gélatine	☐	☒
Fruits à coque (noix, noisettes, amandes et pistaches)	☐	☒	Alcool	☐	☒

8. Lot, datage et paramètre de conservation

Identification du lot	☒	date de production, N°de charge
-----------------------	-------------------------------------	---------------------------------

• Produits avec datage:

EI	EII	EIII		
☐	☐	☐	A vendre jusqu'au	
☐	☐	☐	A consommer jusqu'au	
☒	☒	☐	A consommer de préférence avant le	J d'emb. + 60 jours
☐	☐	☐	Produit le	
Température de conservation		Max 5°C		

• Produits sans datage:

Durée de conservation garantie par Cremo à ses clients si les conditions de conservation suivantes sont respectées	
--	--

9. Remarques

	Marketing	AQ	Vente / Logistique	Fabricant	Controlling
Responsable					
Date					
Visa					