



CHEESE STAB type 7

Description du produit : Cheese Stab type 7 est un mélange de produits laitiers, de graisses végétales et d'amidon de haute qualité.

Données chimiques

| Paramètres | Valeurs cibles | Valeurs max. | Méthode |
|------------------|----------------|--------------|-------------|
| Matières grasses | 7 % | — | FIL 1D/1996 |
| Protéines | 17 % | — | Dumas Leco |
| Hydrate de C. | 64 % | — | calcul |
| Humidité | 9.5 % | — | FIL 26 |
| Cendres | 2.5 % | 6 % | 2hrs 530 °C |
| Acidité titrable | 0.15% | — | ADPI |

Données physiques

| Paramètres | Valeurs indicatives | Méthode |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| Couleur | Blanc crème | Références propres |
| Goût | Frais | Références propres |
| Filtration | Disc A, disc B max | ADPI |
| Index de solubilité | 0.5 ml max | ADPI |
| — | — | — |
| — | — | — |

Données microbiologiques

| Types | Valeurs moyennes | Valeurs max. | Méthode |
|---|------------------|--------------|----------|
| Germes totaux/g | 10.000 | <50.000 | FIL 100B |
| Levures et moisissures/g | <50 | <100 | FIL 94B |
| Staphylococcus/g (n=5,c=2,m=10, M=100) | 50 | <100 | FIL 60A |
| Salmonella/25g (n=5,c=0) | Absent | Absent | FIL 93 B |
| Enterobacteriaceae/g (n=5,c=0) | <10 | 10 | ISO 7402 |
| — | — | — | — |
| — | — | — | — |

Données nutritionnelles

| Types (g/100g) sur le produit | Valeurs indicatives | Méthode |
|-------------------------------------|---------------------|---------|
| Valeur énergétique g/100g (KJ/Kcal) | 1625 / 387 | Calcul |
| Protéines | 17 | |
| Glucides | 64 | |
| Mono-saccharides | — | Calcul |
| Di-saccharides | — | Calcul |
| Poly-saccharides | — | Calcul |
| Lipides | 7 | |
| Acides gras saturés | 50 | Calcul |
| Acides gras insaturés | 40 | Calcul |
| Acides gras poly-insaturés | 10 | |
| Acides gras tans. | 1 | Calcul |
| Cholesterol | — | Calcul |
| Fibres | — | Calcul |
| Sodium | — | Calcul |
| Magnesium | — | Calcul |
| Potassium | — | Calcul |
| Calcium | — | Calcul |

Ingrédients

De l'amidon modifié, des produits laitiers, graisse de palm raffiné.

Remarque importante

Ces valeurs sont données à titre indicatif. Elles ne sont ni un certificat de qualité, ni un certificat d'analyse. Ce produit est conforme à la norme 2007/61/CE et au Codex standard 207-1999

L'utilisation alimentaire de ce produit pouvant varier d'un pays à l'autre, la législation locale en vigueur devra être consultée.

Ce produit peut être utilisé dans la production d'alimentation infantile inférieure à 6 mois uniquement sous la responsabilité du producteur du formulateur final qui a vérifié tous les paramètres de qualité avant production.

| | | |
|------------------------------------|------------------|-------------------------|
| SPECIFICATION : Cheese Stab type 7 | SP 21 | Référence produit : 126 |
| Émis par: service commercial | Date: 03/10/2011 | Page 1 / 2 |

Agents allergènes

Selon la directive EC 2000/13 et EC 2003/89

Agents 1 2 3

1 = présent dans le produit comme ingrédient
2 = présent dans l'usine et utilise sur la même ligne de production avant et après une nettoyage à sec
3 = partage le même hall de stockage

+ = présent, - = absent, ? = pas d'information

| | | | |
|--|---|---|---|
| Protéines de lait | + | + | + |
| Produits laitiers et dérivés | + | + | + |
| Oeufs et produits dérivés | - | - | - |
| Protéines de soja et dérivés | - | + | + |
| Huile de soja | - | - | - |
| Céréales contenant gluten et produits dérivés | | | |
| - blé et épeautre | - | + | + |
| - seigle | - | - | - |
| - orge | - | - | - |
| - avoine | - | - | - |
| - sarrasin | - | - | - |
| - Kamut | - | - | - |
| - souches hybrides de ces céréales | - | - | - |
| Crustacés, mollusques et dérivés | - | - | - |
| Maïs | - | + | + |
| Riz | - | - | - |
| Cacao | - | + | + |
| Levure | - | - | - |
| Légumes secs | - | - | - |
| Noix et produits dérivés | - | - | - |
| Arachides et produits dérivés | - | - | - |
| Sésame et produits dérivés | - | - | - |
| Moutarde et produits dérivés | - | - | - |
| Cannelle | - | - | - |
| Vanilline | - | + | + |
| Coriandre | - | - | - |
| Ombellifères (anis, aneth, carvi, cerfeuil, cumin, coriandre, livèche, myrrhe) | - | - | - |
| Céleris et produits dérivés | - | - | - |
| Lupin et produits dérivés | - | - | - |
| Glutamate (E620-E625) | - | - | - |
| Sulphite (E220-E227) | - | + | + |
| Acide Benzoïque and parabènes E210 → E219 | - | - | - |
| Sorbates (E200-E203) | - | - | - |
| BHA(E320) BHT (E321) | - | - | - |
| Azurobine E122 | - | - | - |
| Aspartame E951 | - | - | - |
| Azo-couleurs | - | - | - |
| Tartrazine (E102) | - | - | - |
| Saccharose | - | - | + |
| Fructose | - | - | - |
| Colorants azoïques (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155) | - | - | + |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220 → E228) en concentrations inférieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂ | - | + | + |

Emballages

| | |
|-------------------|--|
| Poids | 25 kg net |
| Sacs | Multi couche de papier kraft et polyéthylènes. Qualité alimentaire |
| Fermeture | Soudure et coupure avec papier crêpe |
| Palettes | Sur palettes standards, filmées |
| Étiquettes | standard BHA ou sur demande |

Entreposage

Si stocké dans un endroit sec proper t° < 20°C (HR < 65%), à l'abri de la lumière directe du soleil et des fortes odeurs en évitant le contact direct avec les murs et le sol, le produit se conserve :

--- **12 mois** en sac non ouvert

Applications

Cheese Stab type 7 est utilisé pour la stabilisation de préparations alimentaires et principalement le fromage fondu.

La qualité des matières premières et l'utilisation finale sur la quantité à utiliser (10% à 20% est habituellement recommandé)

OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédient génétiquement modifié ou provenant d'organisme génétiquement modifié selon la législation 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc pas soumis à aucune obligation d'étiquetage et de traçabilité au sens du règlement 1829-1830/2003CE

Pesticide

Le produit répond à la législation européenne en vigueur à propos des teneurs maximales autorisées des pesticides.

Le produit répond à la législation 2005/396/CE et 2006/178/CE.

Métaux lourds / mycotoxine / dioxine

Le produit répond à la législation européenne en vigueur pour les teneurs maximales autorisées en métaux lourds. Le produit répond au règlement 2005/396/EC et 2006/178/EC *

Ionisation / radiation

Aucun traitement par radiation n'est appliqué sur le produit et ses composants.

Détection métaux

Tamisage: 1er niveau: 4 mm / 2ème niveau: 2 mm
Détection métallique après emballage: ferreux: 3 mm³,
Non ferreux: 3.2 mm³, Inox: 3.2mm³

Code douanier

1901 9099

| | | |
|-----------------------------------|------------------|-------------------------|
| SPECIFICATION: Cheese Stab type 7 | SP 21 | Référence produit : 126 |
| Emis par: service commercial | Date: 03/10/2011 | Page 2 / 2 |