Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 22/01/2025

Version BOM: V001.002

SPECIFICATION DE PRODUIT

E01460: Mélange de fromages - Seau plastique RH 6.4L - 2.5kg

1. Information de produit	
Nom du produit:	Cheese Mix
Informations générales:	Mélange de fromages, mélange de haute qualité de parmesan et d'autres fromages avec une subtile touche épicée pour toutes sortes de créations culinaires fraîches
EAN unité de consommateur:	5400409108140
Poids Net (kg):	2,5
Quantité d'utilisation:	Quantum satis
Conseils de stockage:	Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et bien fermé. Après ouverture, durée de conservation limitée. Ce produit a tendance à s'agglomérer, un processus naturel qui peut être facilement résolu en le remuant à nouveau.
Durée de conservation:	Minimum 6 mois après la production, dans des récipients non ouverts et si les instructions de stockage sont suivies.
Produit fabriqué ou transformé en dernier lieu en Belgique.	

2. Déclaration des ingrédients
fromage (LAIT) (LAIT de vache pasteurisé, acide lactique, présure, conservateur: E251; colorants: E160b(ii), E160a), chapelure (farine de BLÉ, sel, dextrose), poudre de LACTOSÉRUM sans protéines, concentré de protéines de LACTOSÉRUM, oignon, huile de maïs, arôme naturel de Parmesa (LAIT), sel, arôme (contient du LAIT), concentré de curcuma.
Les numéros E sont des excipients approuvés par l'UE.

3. Valeurs nutritionnelles (valeur théorique) pour 100g de produit fini		
Energie:	kcal	424,6
Energie:	kJ	1778,3
Matière grasse:		20,7
dont acides gras saturés:		12,1
Glucides:		30,8
dont sucres:		12,1
Protéines:		28,2
Sel:		4,9
Ce produit étant fabriqué à partir de matières premières naturelles, il est possible que sa composition change suite à des changements de culture. En cas de changement, les informations données ci-dessus ne seront pas mises à jour automatiquement.		

4. Valeurs microbiologiques	
Paramètre	**Tolérance**
Levures et moisissures:	<10.000 ufc/g
Germes aérobies totaux:	<10.000.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Bacillus Cereus:	<1.000 ufc/g

Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 22/01/2025

Version BOM: V001.002

SPECIFICATION DE PRODUIT

E01460: Mélange de fromages - Seau plastique RH 6.4L - 2.5kg

Anaérobies sulfito-réductrices:	<1.000 ufc/g
Staphylocoques aureus:	<1.000 ufc/g
Salmonelles:	absent/25g

5. Allergènes

(+ = avec; - = sans; ? = peuvent contenir)

Gluten	+	Moutarde	-
Ble	+	Graines de sésame	-
Seigle	-	Sulfites	-
Orge	-	Lupin	-
Avoine	-	Mollusques	-
Epeautre	-	Lactose	+
Kamut	-	Cacao	-
Crustacés	-	Glutamate	-
Oeuf	-	Poulet	-
Poisson	-	Coriandre	-
Arachide	-	Mais	+
Soja	-	Légumineuses	-
Lait	+	Boeuf	-
Fruits à coques	-	Porc	-
Céleri	-	Carotte	-

Produit dans une usine où on utilise aussi des gluten, œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, sulfites et lupin.

Les données de cette spécification proviennent des recettes et des informations de nos fournisseurs de matières premières. Par conséquent, aucun droit ne peut être dérivé de ces données. Vous ne serez pas automatiquement informé des changements.

6. Claims

Convient aux végétariens:	Non
Convient aux végétaliens:	Non
Convient pour Halal:	Non
Convient pour Kosher:	Non

7. Origine des ingrédients

fromage (LAIT)	Pays-Bas
chapelure	Royaume-Uni
poudre de LACTOSÉRUM sans protéines	France
concentré de protéines de LACTOSÉRUM	États-Unis
oignon	Egypte, Inde
huile de maïs	Belgique
arôme naturel de Parmesa (LAIT)	Belgique
sel	Belgique
arôme (contient du LAIT)	Suisse
concentré de curcuma	Pays-Bas

Evlier BV Zaatstraat 2, 2900 Schoten Tel +32 3 658 50 52 Contact kwaliteit@evlier.be	Date de validation: 22/01/2025 Version BOM: V001.002

SPECIFICATION DE PRODUIT

E01460: Mélange de fromages - Seau plastique RH 6.4L - 2.5kg

8. Déclaration	
Nous confirmons par la présente que le produit ci-dessus est conforme à la législation Européenne et Belge applicable, y compris :	
OGM:	Conformément à l'UE 1829/2003 et 1830/2003. Le produit final ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est pas produit avec des matières premières d'origine génétiquement modifiée.
Irradiation:	Conformément à l'UE 2/1999 en 3/1999. Toutes les matières premières utilisées, ainsi que le produit fini, ne sont soumis à aucune irradiation.
Nanomatériau:	Aucune matière première contenant des nanomatériaux, ni nanotechnologie n'est utilisée dans la production de l'article ci-dessus.
Objets étranges:	Le produit fini passe par un tamis et/ou un détecteur de métaux avant l'expédition. Si techniquement possible, le produit final est donc exempt de corps étrangers.
Pesticides et métaux lourds :	Conformément à l'UE 915/2023 et 396/2005.
Résidus de pesticides :	Conformément à l'UE 396/2005.
Matériau d'emballage:	Conformément à l'UE 1935/2004 et EU 10/2011.

Toute information dans cette spécification est vraie et exacte au meilleur de notre connaissance. Cependant, étant donné que nous dépendons d'informations provenant de tiers pour compiler ces informations, cette spécification ne peut être interprétée comme une garantie.
Les informations fournies ne dégagent pas l'utilisateur de la responsabilité de son propre produit final ou de son utilisation correcte. L'utilisateur doit se conformer à toutes les lois et réglementations en vigeur.

9.Garantie de qualité	
Approuvé par:	Service de qualité Evlier:
Document électronique, valable sans signature.	