FICHE TECHNIQUE

Cheddar blanc et rouge

45 % de MG sur extrait sec · jeune ou affiné

Cheddar blanc et rouge / 45 % MG/ES

Version **01** | Date **11-11-2026**

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT	ESPÈCE	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE
Cheddar blanc et rouge	Lait de vache	**0406 90 21**

PAYS D'ORIGINE	MARQUE D'IDENTIFICATION	ÉTABLISSEMENT
Union européenne (pays confirmé dans chaque offre)	Indiquée sur le certificat sanitaire	Laiterie agréée UE (règl. (CE) n° 853/2004)

Ingrédients	Blanc : lait pasteurisé, affermissant chlorure de calcium, sel, ferments, présure microbienne. Rouge : idem, avec colorant caroténoïdes (bêta-carotène).
Matière première	Lait de vache pasteurisé à 74 ± 2 °C pendant 15 à 20 s
Pâte	Blanc : presque blanc ou ivoire à jaune. Rouge : orangé à légèrement rouge. Pâte fermée, sans trous.
Croûte, texture	Croûte propre et sèche ; pâte élastique
Goût et odeur	Caractéristiques, doux, sans goût ni odeur étrangers
Affinage	Jeune : 2 à 4 semaines ; affiné : 5 à 8 semaines

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Matière grasse sur extrait sec	45 – 47 %
Matière grasse totale	26 ± 2 %
Humidité	42 ± 2 %
pH	5,2 – 5,5
Sel	1,2 % (rouge : 1,2 ± 0,2 %)

Cheddar blanc et rouge

45 % de MG sur extrait sec · jeune ou affiné

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
E. coli	< 1 ufc/g
Entérobactéries	< 300 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 g
Salmonella spp.	Absente dans 25 g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Levures	< 1 000 ufc/g
Moisissures	< 100 ufc/g

3 Emballage

Unité	Détails
Unité	Bloc sous vide ; poids du bloc confirmé dans chaque offre
Conteneur	Conteneur frigorifique 40' ; tonnage confirmé dans chaque offre

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : confirmée dans chaque offre
- Conserver au froid, entre 2 et 8 °C

5 Autres paramètres

Allergènes Lait.

Déclarations Sans antibiotiques ; sans nitrates ; sans lactose ; non ionisé.

OGM Produit sans OGM.

Documents Certificat sanitaire, certificat d'analyse et certificat d'origine pour chaque expédition. Certificat halal sur demande, confirmé dans chaque offre.

Transport Conteneur frigorifique, en froid positif, entre 2 et 8 °C. Pas de congélation sauf accord dans l'offre.

Note : La version électronique de ce document est valable sans signature.

ATC GROUP Sp. z o.o. · Négoce international de produits alimentaires
Aleje Jerozolimskie 109/70, 02-011 Warsaw, Poland · +48 501 351 121 · contact@atcgroup.pl · atcgroup.pl
KRS: 0001021069 · NIP: PL8982289583