FICHE TECHNIQUE

Edam

30 % de MG sur extrait sec · fromage affiné de type hollandais

Edam / 30 % MG/ES

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

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT Edam	ESPÈCE Lait de vache	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE **0406 90 76**
PAYS D'ORIGINE Union européenne (pays confirmé dans chaque offre)	MARQUE D'IDENTIFICATION Indiquée sur le certificat sanitaire	ÉTABLISSEMENT Laiterie agréée UE (règl. (CE) n° 853/2004)

Description	Fromage de type hollandais affiné à la présure, fabriqué à partir de lait standardisé, thermisé puis pasteurisé.
Ingrédients	Lait pasteurisé, stabilisant chlorure de calcium, présure microbienne, ferments lactiques, sel.
Couleur	Jaune à orangé, uniforme
Croûte	Lisse et régulière ; légères empreintes du moule admises ; sans gonflement
Texture	Pâte souple et élastique, légèrement plastique au frottement
Goût et odeur	Intenses, légèrement acidulés, avec un arôme marqué de lait concentré

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Humidité	max. 48,0 % (± 2)
Matière grasse	min. 17,0 % (± 1)
Matière grasse sur extrait sec	30 %
Extrait sec dégraissé	max. 30,0 % (± 2)
Sel	1,0 – 2,5 %
Corps étrangers, nuisibles	Inacceptables

Edam

30 % de MG sur extrait sec · fromage affiné de type hollandais

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
Salmonella	Absente dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 g
Staphylocoques à coagulase positive	m = 100, M = 1 000 ufc/g (n = 5, c = 2)
E. coli	m = 100, M = 1 000 ufc/g (n = 5, c = 2)
Entérotoxine staphylococcique	Non détectable dans 25 g
Entérobactéries	Absentes dans 0,1 g (n = 5, c = 0)

3 Emballage

Unité	Détails
Unité	Fromage avec croûte (bloc ou pain) ; poids unitaire 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 dans des locaux frais et propres, sans odeurs étrangères, entre 0 et 8 °C

5 Autres paramètres

Allergènes Lait et produits laitiers (y compris le lactose).

OGM Produit sans OGM.

Contaminants Métaux lourds, aflatoxine M1, dioxines et PCB dans les limites UE (règl. (UE) 2023/915) ; résidus de pesticides selon le règl. (CE) 396/2005 ; antibiotiques selon le règl. (UE) 37/2010.

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, 6 °C maximum. 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