FICHE TECHNIQUE

Emmental

min. 44 % de MG sur extrait sec · bloc

Emmental / min. 44 % MG/ES

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

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT	ESPÈCE	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE
Emmental	Lait de vache	**0406 90 13**

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	Lait, sel, stabilisant chlorure de calcium, ferments.
Aspect	Bloc à bords droits ou légèrement arrondis, surface légèrement bombée
Texture	Élastique, compacte, homogène dans toute la masse ; légèrement plastique admise
Couleur	Jaune clair
Goût et odeur	Noisette, doux, aromatiques, typiques
Affinage	min. 4 semaines

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Matière grasse sur extrait sec	min. 44 %
Humidité	max. 43 %
Protéines	28 ± 3 %
Sel	1,1 % (± 0,375)
Glucides	max. 2,0 %
pH	5,3 – 5,7
Aflatoxine M1	max. 0,050 µg/kg

Emmental

min. 44 % de MG sur extrait sec · bloc

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
Coliformes	< 100 ufc/g
E. coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Salmonella	Absente dans 25 g (et dans 1 kg)
Listeria monocytogenes	Absente dans 25 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 ; température confirmée dans chaque offre

5 Autres paramètres

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

OGM Produit sans OGM.

Contaminants Plomb max. 0,1 mg/kg ; dioxines max. 2,0 pg/g de MG, dioxines + PCB max. 4,0 pg/g de MG, PCB (ICES-6) max. 40 ng/g de MG ; pesticides selon le règl. (CE) 396/2005.

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, température confirmée dans chaque offre. 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