FICHE TECHNIQUE

Fromage analogue

Lait écrémé + matière grasse végétale (palme) · blocs

Fromage analogue / 24 % de MG

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

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT	ESPÈCE	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE
Fromage analogue	Lait de vache + matière grasse végétale	**2106 90**

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)

Description Fromage analogue fabriqué à partir de lait écrémé pasteurisé additionné de matière grasse végétale (huile de palme), obtenu par coagulation enzymatique des protéines du lait ; caillé moulé en blocs. Ce n'est pas un fromage au sens de la réglementation laitière UE : il se vend sous le nom « fromage analogue ».

Couleur Crème à jaune clair

Goût et odeur Acidulés, lactés, léger goût de matière grasse végétale

Usages Pizza, restauration rapide, plats cuisinés : alternative économique à la mozzarella

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Humidité	46 %
Matière grasse	24 %
Protéines	23 %
pH	5,0 – 5,5

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Paramètre	Spécification
Énergie	1310 kJ / 315 kcal
Glucides	1,8 g
Protéines	23 g
Sel	2,0 g

Fromage analogue

Lait écrémé + matière grasse végétale (palme) · blocs

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
Entérobactéries	Absentes
Coliformes	m = 100, M = 1 000 ufc/g
Salmonella	Absente
Listeria monocytogenes	m = 100, M = 1 000 ufc/g

3 Emballage

Unité	Détails
Unité	Bloc ; 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 1 et 5 °C

5 Autres paramètres

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

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, 5 °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