

04069089

Sodiaal Fromages AOP TERRORS  
Processus Conception et Développement  
Sodiaal Fromages AOP TERRORS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

PCB

Denomination Marketing

PCB

Code Article

F3558

COMITE

X

100

Marque

VIE DE CHATEAU

Formet

Signature de qualité

100x25g

AOP

POIDS

FIXE

Fixe ou variable

PCD\_PRO\_01\_ERQ08\_v04  
Date d'application 04/05/2017

Mise à jour le: 02/05/2018

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL  
(face avant ou face arrière)

--- Dénomination légale de vente

Comté - Appellation d'origine Protégée

--- Poids net

0,025 Kg

FIXE

6 mm si On > 1000g / 4 mm si 200g ≤ On ≤ 1000g / 3 mm si 50g < On ≤ 200g / 2 mm si On ≤ 50g  
si applicable : e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité

--- DDM (Date de Durabilité minimale)

Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).

à consommer de préférence avant le: JUMM/AA ou JUMM/AAAAA

à conserver : (sous forme de fromonnette)

entre -2°C et +5°C maximum

--- Conditions de conservation

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

--- Ingrédients:

LAIT cru de vache (origine France), sel, ferments lactiques, présure.

Les formes indiquées en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait

LOGOS Signe de qualité

--- Conditions particulières de conservation

AOP

Etablissement Sanitaire :

FR 71157 012 CE

Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours

Conditionné sous atmosphère protectrice.

--- Déclaration nutritionnelle

(obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	1750	KJ	418	Kcal
Matières grasses	35			g
dont acides gras saturés	23			g
Glucides	traces			g
dont sucres	traces			g
Protéines	27			g
Sel	0,86			g

Si pas d'étiquetage nutritionnel, mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini

--- Raison sociale

Service Consommateurs : LFO SAS ZI Bords Blanche 31290 Villeneuve de Lauragais

Etiquetage environnemental

1. Plastique à jeter

--- Mentions supplémentaires (si applicable)

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)	mindstens	47% Fett i.Tr.
Espagne (l'expression de la MG/ES, de l'ES et l'MG dans le pot fini)	47,2 % MG/EST	62,1 % EST
Queso con	35 % materia grasa en el producto final	

TAILLE OBLIGATOIRE : 12 mm de corps de texte si face > 80cm² OU 0,9 mm de corps de texte si face < 80cm²

Dénomination légale de vente

Ingrédients

Poids net

DDM (Date de Durabilité Minimale)

Conditions de conservation

Raison Sociale

Conditions particulières de conservation

Déclaration nutritionnelle

Sodiaal Fromages AOP TERRORS

Procurus Conception et Développement

Sodiaal Fromages AOP TERRORS Tous Sites

PCD PRO\_01\_ERO08\_v04

Date d'application : 04/05/2017

Mise à jour de : 02/05/2018

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article

PCB

Denomination Marketing

PCB

Marque

Signe de qualité

Poids

Fixe ou variable

F3558

X

COMITE

X

100

100x25g

AOP

POIDS

FIXE

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est originaire des zones géographiques françaises respectives au décret AOP relatif à l'appellation d'origine COMITE auquel est soumis.

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait cru

Selon le Décret Fromage

ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants.

Réglementation CE : 1259/2011 et Recommandation 2017/516 UE

ATTESTATION OGM

Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Respect de non présence d'OGM au sein de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique

2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors Europe) de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.

3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit enca avec l'usage qu'il désire en faire.

4- Sous huilaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides), et produits à base de ces céréales	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON
Oufs et produits à base d'œufs	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON
Soja et produits à base de soja	NON
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	OUI
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub> total	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON

Attestation d'origine

Attestation traitement thermique du lait

Attestations contaminants

Attestation OGM

ATTESTATION DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

est indiquée sous réserve du respect des conditions suivantes:  
Nous recommandons les conditions de conservation après ouverture suivantes :  
- Maintenir les produits dans une chambre froide positive selon les conditions de conservation préconisées.  
- Refrémér les produits en les recouvrant de film alimentaire.  
- Eviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées.  
A noter que les produits peuvent avoir tendance sur le plan visuel à se dessécher

ATTESTATION IONISATION

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :  
ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation  
conformément au décret n°2001-1087 du 16/11/01.

Date

Visa

Validation Client