

Denomination légale de vente : ROQUEFORT Appellation d'Origine Protégée

Composition : LAIT cru de brebis (origine France; 96,775%), sel (3,2%), présure (0,025%), ferments lactiques (traces), Penicillium roqueforti (traces), Levures (traces).

Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) : LAIT cru de brebis (origine France), sel, présure, ferments lactiques.

Age du produit : 180 (mois)

Numéros d'agrément sanitaire :		Site de fabrication	
FR 12.264.001 CE		FR 12.203.008 CE	
Gabriel COULET - Z.A du Clos 1740 SEBAZAC		Gabriel COULET - 3 Avenue du Lauras - 12550 ROQUEFORT	
Certification	Activité prestite IFS	Certification	Activité prestite IFS

Critères nutritionnels				Tolérances*		pour 30g		%valeur repère sur 100g **		Spécificité Client	
Valeur énergétique KJ	1524	-	-	457.2	18						
Valeur énergétique kcal	368	-	-	110.4	18						
Lipides (mat gr sur pul fin) (g)	32	26	38	9.5	46						
dont acides gras saturés (g)	24	19	28	7.10	118						
Glucides (g)	1.00	3	0.300	0							
dont sucres (g)	0.5	2.5	0.15	1							
Protéines (g)	19.00	15	23	5.70	38						
Sel (g)	3.20	2.5	3.8	0.960	53						
Sodium (g)	1.28	1.02	1.54	0.38	53						
Fibres alimentaires (g)	<0.5	2.5	<0.5	-							
Calcium (mg)	600.0	390	870	180	75						

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

* Selon la position de l'UE relative aux tolérances, et arrondi dans l'étiquetage national

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul.	
Catégorie ONILAIT :	20
DEMRN	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT	
Utilisation	-
Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	

Unités de vente		Colis			
EMBALLAGES		Type de conditionnement		Nb UVC / colis	
Enballages				Code consommable	
L x l x h (mm)				L x l x h (mm)	
218 x 118 x 50				218	
Tare (g)				290	
10				4	
-				carbon	
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Denomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
FS887	ROQUEFORT	X	4	VIE DE CHÂTEAU	30x20g	AOP
						POIDS
						FIXE

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL

(face avant ou face arrière)

— Denomination légale de vente	ROQUEFORT Appellation d'Origine Protégée
— Poids net	0,6 kg FIVE
	5 mm si Qn > 100g / 4 mm si 20g ≤ Qn ≤ 100g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g si applicable - e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité
	Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).
— DDM (Date de Durabilité minimale)	à consommer de préférence avant le : JJMM/AAAA ou JJMM/AAAA
— Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de fromondage) entre -2°C et +8°C maximum

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFÉRENT

Ingrédients: LAIT cru de brebis (origine France), sel, présure, ferments lactiques.	
Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait	
LOGOS Signe de qualité	AOP
Estampille Sanitaire :	FR 12 203 038 CE Distribué par FR 31 592 001 CE
Conditions particulières de conservation	- Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours
Raison sociale	
Fabrique et affiné par GABRIEL COULET SA 12250 ROQUEFORT	
Service Consommateurs : LFO SAS ZI Bords Blanche 31250 Villeneuve de Lauragais	
Etiquetage environnemental	
5.Plastique, métal et papier à jeter	

TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm de corps de texte si l'axe > 80mm OU 0,9 mm de corps de texte si l'axe < 80mm

Denomination légale de vente
Ingrédients
Poids net
DDM (Date de Durabilité Minimale)
Conditions de conservation
Raison Sociale
Conditions particulières de conservation
Déclaration nutritionnelle

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Halbster Schmelzkäse	translations	52% Fett Tr.
Alternativen (Classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Esquivel (Expression de la MDEE, de l'ES et MQ dans le petit fil)		
Queso con	52 % MGEST	55 % EST
32 % materia grasa en el producto final		

Mentions supplémentaires (si applicable)

Social Fromages AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Social Fromages AOP TERROIRS Tous Stags

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article

FS887

Denomination Marketing

ROQUEFORT

PCB

X

4

Marque

VIE DE CHÂTEAU

Formet

30x20g

Signe de qualité

AOP

poids

PODS

Fixe ou variable

FIXE

POD_PRC_01_ERQ08_v04

Date d'application : 04/05/2017

Mise à jour le : 13/02/2018

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 ROQUEFORT auquel il 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 1831/2003 et Recommandation 2017/516 UE

ATTESTATION OGM

Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1831/2003CE et 1830/2003CE

Respect de non présence d'OGM au sein de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1831/2003 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 énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.
4- Sous réserve, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

ATTESTATION ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides), et produits à base de ces céréales		Présence intentionnelle (dans la recette) oui/non
Crustacés et produits à base de crustacés		NON
Œufs 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 ₂ total		NON
Lupin et produits à base de lupin		NON
Mollusques et produits à base de mollusques		NON

Selon les directives 2003/80/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

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.
- Refermer 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 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°2001-1097 du 16/11/01.

Date	Validation Client
Visa	