

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
<b>F3752</b>	<b>FOURME D'AMBERT</b> Sous-film	x 2	ACPV	Pain	AOP	POIDS VARIABLE

Mise à jour le : 15/05/2019

Dénomination légale de vente :

Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée

**Composition :**

LAIT pasteurisé de vache (Origine : France; 97,83%); sel (1,8 à 3%); présure (0,04%);chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques et d'affinage (0,007%); Penicillium ( <0,0002%)

**Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) :**

LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel; présure ; ferments lactiques et d'affinage.

Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => **lait**

le LAIT => lait

**Age du produit :**

28 jours minimum

d'affinage minimum

**Numéros d'agrément sanitaire :**

Site de fabrication			Site d'assemblage			Site de conditionnement		
FR 15.187.201 CE			FR 15.187.003 CE			FR 15.196.001 CE		
LFO ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France			LFO Tunnel de Massalès ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France			LFO - Bédoussac - La chataigneraie - 15220 ST MAMET - France		
Certification	IFS	BRC	Certification	IFS	BRC	Certification	IFS	BRC

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*		pour 30g	%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	1402	-	-	420,5	17	
Valeur énergétique Kcal	338	-	-	101,4	17	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	28	22	34	8,4	40	
dont acides gras saturés (g)	20	16	24	5,88	98	
Glucides (g)	1,50		3,5	0,450	1	
dont sucres (g)	0,5		2,5	0,15	1	
Protéines (g)	20,00	16	24	6,00	40	
Sel (g)	1,90	1,5	2,3	0,570	32	
Sodium (g)	0,76	0,61	0,91	0,23	32	
Fibres alimentaires (g)	<0,5		2,5	<0,5	-	
Calcium (mg)	500,0	325	725	150	63	

*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 arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

\*\* 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 :	14
GEMRCN	4 / 20

## AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	
Produit soumis à dessiccation	-
N/A	

## DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente					Colis				
Emballages	Aluminium imprimé	Film	Etiquette thermique	-	Type de conditionnement	Nb UVC / colis	2		
L x l x h (mm)	435 X 320	-	-	-	-	Code consommable	C43784		
Tare (g)	6,5	8		-		L x l x h (mm)	266	217	146
				-		Tare (g)	213		
Poids brut du produit					Poids du colis				
Poids brut du PRODUIT (kg)	Cible	Tolérances poids (kg)				Poids net (kg)	4,4		environ
	2,2145	environ				Poids brut (kg)	4,642		environ
						DUN 14	93153403752028		
						EAN 128	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJJ (3103) poids (10) N° lot		
EAN 7 Poids									
EAN 13									
EAN 7 Prix									
3153400957324									

Palette	
Type	bois
Dimensions (Lxdh) en mm	1200
	800
	1318
Tare (kg)	20
Volume palette(m <sup>3</sup> )	1,3
Nb colis par couche	12
Nb couches / palette	8
Nb colis / palette	96
Nb UVC / palette	192
SSCC	<i>Présent</i>
Poids net (kg)	422,4
Poids brut (ka)	466

CONSERVATION

[illegible]

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec *	50	MINI
Gras sur sec *	50	MINI
Sel **	1.90	1.5

(\*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques

(\*\*) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
<b>Critères de sécurité</b>			
<u>Listeria monocytogenes</u>	Non détecté / 25g	-	-
<u>Salmonelles</u>	N/A	N/A	-
<u>Entérotoxines</u>	N/A	-	-
<b>Critères d'hygiène des procédés</b>			
<u>Staphylocoques à coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines détectées
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000	> 100 000/g

*Selon règlement (UE) 2019/229 du 07 février 2019 modifiant le règlement n° 2073 /2005 CE et Guide des alertes*

### **CARACTERISTIQUES PRODUIT**

Critères organoleptiques		Cible
Aspect de la croûte	fine, sèche et fleurie, de couleur gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges ainsi que des reflets bleutés	
Aspect de la pâte	de couleur blanche à crème avec des ouvertures, un persillage régulièrement réparti de couleur bleu à vert	
Texture de la pâte	souple et onctueuse	
Goût	de laitage, accentué par une combinaison de saveurs issues de l'activité des souches de <i>Penicillium Roqueforti</i> , un goût typé et fruité. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées. Saveur fine et parfumée.	
Odeur		
Forme	Cylindre droit régulier	
Dimensions du produit nu		Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)	132,5	7,5
Largeur (mm)	-	-
Hauteur (mm)	190	20

Poids net du produit		Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)		2.2	environ
Poids	VARIABLE		0.3

CONDITIONS DE STOCKAGE :

à +8°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04064090

Sodiaal Fromages\_AOP TERROIRS  
Processus Conception et Développement  
Sodiaal Fromages\_AOP TERROIRS Tous Sites

## FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F3752	FOURME D'AMBERT Sous-film	X 2	ACPV	Pain	AOP	POIDS VARIABLE

PCD\_PRO\_01\_ERQ08\_v04

Date d'application :04/05/2017

Mise à jour le : 15/05/2019

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

--- Dénomination légale de vente	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée		
--- Poids net	2,2 Kg	VARIABLE	environ
6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 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: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA		
--- Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre) à +8°C maximum		

## MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel; préure ; ferments lactiques et d'affinage. Les termes indiqués en majuscules doivent apparaitre en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => <b>lait</b>				
LOGOS Signe de qualité		AOP	Estampille Sanitaire :	FR 15.196.001 CE
Conditions particulières de conservation		Produit soumis à dessiccation		N/A
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)			Raison sociale  Fabriqué par LFO SAS 15100 ST FLOUR	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g				
Energie	1402	KJ	338	Kcal
Matières grasses	28			g
dont acides gras saturés	20			g
Glucides	1,5			g
dont sucres	0,5			g
Protéines	20			g
Sel	1,9			g
Etiquetage environnemental			5.Plastique, métal et papier à jeter	

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

## Mentions supplémentaires (si applicable)

-
-
-

## Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	50% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	50 % MG/EST	50 % EST
28 % materia grasa en el producto final		

## Mentions devant respecter une TAILLE DE CARACTERES OBLIGATOIRE

TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm de corps de texte si face&gt; 80cm² OU 0,9 mm de corps de texte si face&lt; 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 TERROIRS  
Processus Conception et Développement  
Sodiaal Fromages\_AOP TERROIRS Tous Sites

## FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

PCD\_PRO\_01\_ERQ08\_v04

Date d'application : 04/05/2017

Code Article	Dénomination Marketing	PCB		Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
F3752	FOURME D'AMBERT Sous-film	X	2	ACPV	Pain	AOP	POIDS	VARIABLE

Mise à jour le : 15/05/2019

## 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 FOURME D'AMBERT auquel il est soumis.

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

## 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****Pénicillium** : dans les conditions préconisées d'utilisation, soit un ensemencement maximal d'1 dose / 1000L de lait (condition d'ensemencement très fort), la teneur de gluten résiduel dans le produit fini (fromage à l'état commercialisable) n'excède pas 20 ppm. (Référence Règlement CE n°41/2009 du 20/01/09).**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<sub>2</sub> total

NON

**Lupin et produits à base de lupin**

NON

**Mollusques et produits à base de mollusques**

NON

Selon les directives 2003/89/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 TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase)

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 2011/516 UE

## 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 sur le plan visuel à se dessécher

## 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 seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

## 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.

Validation Client

Date

Visa

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 huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.