

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F3751	BLEU D'AUVERGNE	x 4	ACPV	Demi pain	AOP	POIDS VARIABLE

Mise à jour le : 28/01/2021

Dénomination légale de vente :

BLEU D'AUVERGNE Appellation d'Origine Protégée

Composition :

LAIT pasteurisé de vache (Origine : France, 97,43%); 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'affinage			Site de conditionnement		
FR 15.187.201 CE			FR 15.187.201 CE			FR 15.196.001 CE		
LFO Zi de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France			LFO 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)	2,40	1,9	2,9	0,720	40	
Sodium (g)	0,96	0,77	1,15	0,29	40	
Fibres alimentaires (g)	<0,5		2,5	<0,5	-	
Calcium (mg)	550,0	358	798	165	69	

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	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	
Produit soumis à dessiccation	-
N/A	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				Colis				
EMBALLAGES	Aluminium imprimé	Etiquette thermique	-	Type de conditionnement	Nb UVC / colis	4		
L x l x h (mm)	320 X 440	-	-		Code consommable	C42406		
Tare (g)	6	-	-		L x l x h (mm)	393	196	128
					Tare (g)	227		
Poids brut du produit		Cible		Tolérances poids (kg)		Poids du colis		
Poids brut du PRODUIT (kg)	1,256	environ	-		Poids net (kg)	5	43250	environ
					Poids brut (kg)	5,251		environ
EAN 7 Poids		29 957 65	EAN 7 Prix					
EAN 13		3492840957656						
					(01) DUN 14 (15) dluaAAMMJJ (3103) poids (10) N° lot			

CONSERVATION

CONSERVATION

[illegible]

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec *	51	MINI
Gras sur sec *	50	MINI
Sel **	2.40	1.9 2.9

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

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

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<u>Listeria monocytogenes</u>	Non détecté / 25g	-	-
<u>Salmonelles</u>	N/A	N/A	-
<u>Entérotoxines</u>	N/A	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<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	La croûte du Bleu d'Auvergne est saine, sans moisissures ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, vertes, bleues et noires;	
Aspect de la pâte	La pâte persillée présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu-vert. Ce persillage est de taille grain de blé à grain de maïs.	
Texture de la pâte	La texture est fondante, onctueuse et fine. Le goût du Bleu d'Auvergne est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il peut présenter une légère pointe de sel et d'artémise. Il est rehaussé, de façon plus ou moins accentuée selon le degré d'affinage, par les saveurs issues de l'activité de la moisissure <i>Penicillium roqueforti</i> .	
Goût	Odeur de <i>Penicillium</i>	
Odeur	Odeur de <i>Penicillium</i>	
Forme	demi-cylindre	
Dimensions du produit nu		Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)	210	20
Largeur (mm)	105	10
Hauteur (mm)	90	10

Poids net du produit		Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)		1,25	environ 0,15
Poids	VARIABLE		

Palette

Type	bois
Dimensions	1200
(LxIxh) en mm	800
Tare (kg)	1430
Volume palette(m ³)	20
Nb colis par couche	1,4
Nb couches / palette	10
Nb colis / palette	10
Nb UVC / palette	100
SSCC	400
Poids net (kg)	<i>Présent</i>
Poids brut (kg)	500
	545

CONDITIONS DE STOCKAGE

à +8°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIERE :

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
F3751	BLEU D'Auvergne	X 4	ACPV	Demi pain	AOP	POIDS VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application :04/05/2017

Mise à jour le : 28/01/2021

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

--- Dénomination légale de vente	BLEU D'Auvergne Appellation d'Origine Protégée		
--- Poids net	1,25 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 DIFFÉRENT

Ingrédients: 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			
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	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g		Fabriqué par LFO SAS 15100 ST FLOUR	
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	2,4		g
		Service Consommateurs : LFO SAS ZI Borde Blanche 31290 Villefranche de Lauragais	
Etiquetage environnemental		4.Plastique et / ou métal 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	51 % 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 > 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 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
F3751	BLEU D'Auvergne	X	4	ACPV	Demi gain	AOP	POIDS	VARIABLE

Mise à jour le : 28/01/2021

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 Bleu d'Auvergne 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 hybridées), **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 SO₂ 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 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 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 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.