

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement

to EXPORT

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

| Code Article | Dénomination Marketing | PCB | Marque | Format | Signe de qualité | Fixe ou variable | |
|--------------|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|------------------|----------|
| F6812 | ST NECTAIRE AOP LAITIER | x 2 | ACPV | Pain | AOP | POIDS | VARIABLE |

PCD_PRO_01_ERQ08_v05
Date d'application : 07/03/2019

Mise à jour le : 03/08/2021

Dénomination légale de vente : Saint-Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé

Composition : LAIT pasteurisé de vache (origine France; 98,22%); sel (1,7%); présure (0,043%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques et flore de surface (0,015%)

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***

Age du produit : 28 jours minimum d'affinage minimum

| Numéros d'agrément sanitaire : | | |
|---|------------------------------------|------------------------------------|
| Site de fabrication | Site d'affinage | Site de conditionnement |
| FR 15.092.001 CE | FR 15.092.001 CE | FR 15.092.001 CE |
| LFO Veillac 15270 LANOBRE - France | LFO Veillac 15270 LANOBRE - France | LFO Veillac 15270 LANOBRE - France |
| suppression de Dischamp -> fab 100% Lanobre, suite mail Lise Pasturel | | |
| Certification IFS - | Certification IFS - | Certification IFS - |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Critères nutritionnels | pour 100g | Tolérances* | pour 30g | %valeur repère sur 100g ** | Spécificité Client |
|-----------------------------------|-----------|-------------|----------|----------------------------|--------------------|
| Valeur énergétique KJ | 1390 | - | 417,0 | 17 | |
| Valeur énergétique Kcal | 335 | - | 100,5 | 17 | |
| Lipides (mat gr sur pdt fini) (g) | 27 | 22 | 8,1 | 39 | |
| dont acides gras saturés (g) | 19 | 15 | 5,67 | 95 | |
| Glucides (g) | 1,00 | | 0,300 | 0 | |
| dont sucres (g) | 0,5 | 2,5 | 0,15 | 1 | |
| Protéines (g) | 22,00 | 18 | 6,60 | 44 | |
| Sel (g) | 1,70 | 1,4 | 0,510 | 28 | |
| Sodium (g) | 0,68 | 0,54 | 0,20 | 28 | |
| Fibres alimentaires (g) | <0,5 | 2,5 | <0,5 | - | |
| Calcium (mg) | 520,0 | 338 | 156 | 65 | |

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 : | 13 |
| GEMRCN | 8 / 20 |

AVANTAGES PRODUIT

| Utilisation | |
|-------------------------------|---|
| Produit soumis à dessiccation | - |
| N/A | |

DONNEES LOGISTIQUES

| Unités de vente | | | | | Colis | | | |
|----------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------|---|----------------|---------|
| EMBALLAGES | Estampille | Papier sulfurisé | Etiquette thermique | Etiquette thermique colis | Type de conditionnement | Nb UVC / colis | 2 | |
| L x l x h (mm) | 190 | 650 X 450 | - | - | - | Code consommable | C47840 | |
| Tare (g) | 3 | 17 | - | - | - | L x l x h (mm) | 450 | 225 |
| | | | | | | Tare (g) | 175 | 55 |
| Poids brut du produit | Cible | Tolérances poids (kg) | | | | Poids du colis | | |
| Poids brut du PRODUIT (kg) | 1,77 | environ | - | | | Poids net (kg) | 3,5 | 44411 |
| | | | | | | Poids brut (kg) | 3,715 | environ |
| EAN 7 Poids | 29 958 65 | EAN 7 Prix | | | | DUN 14 | 93153406812033 | |
| EAN 13 | | 3153400958659 | | | | EAN 128 | | |
| | | | | | | (01) DUN 14 (15) duoAAMMJJ (3103) poids (10) N° lot | | |

| Palette | |
|-------------------------|---------|
| Type | bois |
| Dimensions (LxHx) en mm | 1200 |
| Tare (kg) | 800 |
| Volume palette(m³) | 1250 |
| Nb colis par couche | 20 |
| Nb couches / palette | 1,2 |
| Nb colis / palette | 7 |
| Nb UVC / palette | 20 |
| SSCC | 140 |
| Poids net (kg) | 280 |
| Poids brut (kg) | Présent |
| | 490 |
| | 540 |

CONSERVATION

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------|----|--|
| DDM (Date de Durabilité Minimale) (j) | Garantie client | 40 | |
| | | - | |

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

| Critères physico chimiques | Cible | Tolérances |
|----------------------------|-------|------------|
| Extrait sec * | 50 | MINI |
| Gras sur sec * | 45 | MINI |
| Sel ** | 1,70 | 1,4 |

(*) 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>Staphylococcus 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 | Tolérance |
|---------------------------|---|-----------|
| Aspect de la croûte | Le fromage présente un croulage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. | |
| Aspect de la pâte | Jaune à ivoire | |
| Texture de la pâte | Souple | |
| Goût | Franc | |
| Odeur | Franche, légère odeur de morge tolérée | |
| Forme | cylindre régulier légèrement détalonné | |
| Dimensions du produit nu | Cible | Tolérance |
| Longueur ou Diamètre (mm) | 220 | 20 |
| Largeur (mm) | - | - |
| Hauteur (mm) | 45 | 10 |

| Poids net du produit | Cible | Tolérance poids en kg |
|---------------------------|----------|-----------------------|
| Poids net du PRODUIT (kg) | 1,75 | environ |
| Poids | VARIABLE | 0,1 |

CONDITIONS DE STOCKAGE :

à +8°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04069079

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 |
|--------------|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|-------------------|
| F6812 | ST NECTAIRE AOP LAITIER | X 2 | ACPV | Pain | AOP | POIDS VARIABLE |

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application :04/05/2017

Mise à jour le : 03/08/2021

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

| | | | |
|--|--|----------|---------|
| --- Dénomination légale de vente | Saint-Nectaire Appellation d'Origine Protégée laitier au lait pasteurisé | | |
| --- Poids net | 1,75 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 ; 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 15.092.001 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 en laiterie | | |
| Energie | 1390 | KJ | 335 | Kcal |
| Matières grasses | 27 | | g | |
| dont acides gras saturés | 19 | | g | |
| Glucides | 1 | | g | |
| dont sucres | 0,5 | | g | |
| Protéines | 22 | | g | |
| Sel | 1,7 | | g | |
| Etiquetage environnemental | | 2.Papier à jeter | | |

Mentions supplémentaires (si applicable)

| |
|---|
| La taille de la mention "Laitier" doit être supérieure ou égale au moins aux deux-tiers de l'Appellation. |
| - |
| - |

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

| | | |
|---|-------------|----------------|
| Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec) | | |
| Halbfester Schnittkäse | mindestens | 45% Fett i.Tr. |
| Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini) | | |
| Queso con | 45 % MG/EST | 50 % EST |
| 27 % 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

| Code Article | Dénomination Marketing | PCB | Marque | Format | Signe de qualité | poids | Fixe ou variable |
|--------------|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|-------|------------------|
| F6812 | ST NECTAIRE AOP LAITIER | X 2 | ACPV | Pain | AOP | POIDS | VARIABLE |

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017

Mise à jour le : 03/08/2021

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 SAINT NECTAIRE auquel il est soumis.

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

ATTESTATION ALLERGÈNES

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**

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 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'autorsation, 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.