

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement

To EXPORT

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

PCD_PRO_01_ERQ08_v05
Date d'application : 07/03/2019

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F6433	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	x 4	ACPV	1/16	AOP	POIDS VARIABLE

Mise à jour le : 12/08/2020

Dénomination légale de vente : Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé

Composition : LAIT pasteurisé de vache (Origine : France; 97,96%); sel (2%); présure (0,02%); chlorure de calcium (0,02%); ferments (1,5*10⁻⁴%).

Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) : LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel ; présure ; ferments.

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

Age du produit : 30 à 60 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :	
Site de fabrication	Site d'affinage
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE
LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France	LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France
Certification IFS BRC	Certification IFS BRC

Site de conditionnement	
FR 15.196.001 CE	LFO - Bédoussac - La chataignerai - 15220 ST MAMET - France
Certification IFS BRC	

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec *	57	MINI
Gras sur sec *	45	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
Critères de sécurité			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	-	>100/g
<i>Salmonelles</i>	N/A	N/A	-
<i>Entérotoxines</i>	N/A	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<i>Staphylococcus à coagulase +</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines détectées
<i>Escherichia coli</i>	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

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible
Aspect de la croûte	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-blanche, puis dorée, puis brune pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns. A l'exception des portions individuelles inférieures à 70g, des dés et du râpé, la présence d'une partie croûtée est
Aspect de la pâte	de couleur ivoire à jaune foncé
Texture de la pâte	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés Le goût tactique pouvant être légèrement acide en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir truite, intense et persistant
Goût	
Odeur	
Forme	Portion
Dimensions du produit nu	Cible
Longueur ou Diamètre (mm)	195
Largeur (mm)	150
Hauteur (mm)	140

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	2,59375	environ
Poids	VARIABLE	0,125

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*	pour 30g	%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	1544	-	463,1	18	
Valeur énergétique Kcal	372	-	111,6	19	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	30	24	9	43	
dont acides gras saturés (g)	21	17	25	6,30	105
Glucides (g)	1,50		3,5	0,450	1
dont sucres (g)	0,5		2,5	0,15	1
Protéines (g)	24,00	19	29	7,20	48
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)	760,0	494	1102	228	95

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	
-	
N/A	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente	Colis
EMBALLAGES	Nb UVC / colis
L x l x h (mm)	C4298 4
Tare (g)	368
	414
Poids brut du produit	Poids du colis
Poids brut du PRODUIT (kg)	Poids net (kg)
	Poids brut (kg)
EAN 7 Poids	29 83 768
EAN 13	3492840837682

Palette	
Type	bois
Dimensions (Lxbxh) en mm	1200 800 1446
Tare (kg)	20
Volume palette(m³)	1,4
Nb colis par couche	8
Nb couches / palette	6
Nb colis / palette	48
Nb UVC / palette	192
SSCC	Présent
Poids net (kg)	498
Poids brut (kg)	539

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04069081

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
F6433	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	X 4	ACPV	1/16	AOP	POIDS VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application :04/05/2017
Mise à jour le : 12/08/2020

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

--- Dénomination légale de vente	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé		
--- Poids net	2,59375 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: JJMM/AA ou JJMM/AAAA		
--- Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre) entre +2°C et +6°C maximum		

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel ; présure ; ferments. 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		-	N/A
		-	Conditionné sous-vide.
Déclaration nutritionnelle		Raison sociale	
(obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Energie	1544	KJ 372	Kcal
Matières grasses	30		g
dont acides gras saturés	21		g
Glucides	1.5		g
dont sucres	0.5		g
Protéines	24		g
Sel	1.9		g
		Service Consommateurs : LFO SAS ZI Borde Blanche 31290 Villefranche de Lauragais	
Etiquetage environnemental		6.Plastique 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)		
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	57 % EST
30 % 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
F6433	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	X 4	ACPV	1/16	AOP	POIDS	VARIABLE

Mise à jour le : 12/08/2020

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 CANTAL 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 hybrides), **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

La durée de conservation après ouverture du produit notifiée en page 1 du présent document, 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.

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.

- 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.

Validation Client	
Date	Visa