Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS EXPORT		FICHE TECHN	IIQUE CLIENT -	SPECIFICATIO	N DU PRODU	IT					PCD_PRO_01_ERQ08_v05
Processus Conception et Développement	Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Mar	rque	Fo	ormat .	Signe de qualité		Fixe ou variable	Date d'application : 07/03/2019
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites	F4564	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	x 24	GENE	RIQUE	2	00g	AOP	POIDS	FIXE	Mise à jour le : 12/08/2020
Dénomination légale de vente :	Cantal Appellation d'Origine Proté	gée Jeune au lait pasteurisé									
Composition :		e : 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) :		e : France); sel ; présure ; ferments.									
Les termes indiaués en maiuscules doivent apppraître en aras sur l'étiauetage, par exemple		. Transoj, sor, prosaro , formento.					ADUTEDES DU	voice autiliaties e	T MICROBIOLOGIQUES		
Age du produit :	30 à 60 jours		d'affinage minimum				Critères physic		Cible	Tolérances	
Numéros d'agrément sanitaire : <u>Site de fabrication</u>	Site d'affinage		Site de conditionnement				Extrait sec * Gras sur sec *		57 45	MINI MINI	
	One d'ammage		Oile de condisonnement				Sel **		1,90	1,5	2,3
FR 15.196.001 CE	FR	15.196.001 CE		FR 31.582.001 CE			(*) Selon décret (**) selon moye	si AOP ou IGP sinon nnes analytiques/donn	selon moyennes analytiques ées bibliographiques/calcul		
LFO la Chataîgneraie 15220 SAINT MAMET - France	LFO la Chataîgneraie	15220 SAINT MAMET - France	LFO ZI Borde Blanche	31290 VILLEFRANCHE DE LA	AURAGAIS - France		Critères microl	biologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
							Critières de sé	curité			
Certification IFS BRC	Certification	IFS BRC	Certification	IFS			Listeria monocy Salmonelles	togenes	Non détecté / 25g N/A	- N/A	>100/g -
							Entérotoxines		N/A	-	-
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES						-					
Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*	pour 30g	%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client		Critères d'hygi	iène des procédés			
Valeur énergétique KJ	1544	-	463,1 111,6	18			Staphylocoques	à coagulase +	m = 100	M= 1000 M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines détectées > 100 000 /g
Valeur énergétique Kcal Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	372 30	24 36	9	19 43			Escherichia coli		m = 100		> 100 000 /g
dont acides gras saturés (g) Glucides (g)	21 1.50	17 25 3.5	6,30 0.450	105			Selon règlemen	t (UE) 2019/229 du 07	février 2019 modifiant le règl	ement n° 2073 /2005 CE et Guide des alertes	
dont sucres (g)	0,5	2,5	0,15	1				TIQUES PRODUIT			
Protéines (g)	24,00 1,90	19 29	7,20 0,570	48			Critères organ	oleptiques	Croûte cáche ávolutive ave	Cible ec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-b	lancho, quie daráo, quie bruno pouvant êtro
Sel (g)	1,90	1,5 2,3	0,570	32			Anna	ct de la croûte	parsemée	ec la durée d'allinage. D'abord de couleur grise-b	ancrie, puis doree, puis ordrie pouvant etre
Sodium (g)	0,76	0,61 0,91	0,23	32			Asper	ct de la croute	de boutons ocres à bruns.	individuelles inférieures à 70g, des dés et du râpé	1
Fibres alimentaires (g)	<0,5	2,5	<0,5	-			Anne	ect de la pâte	de couleur ivoire à jaune fo	· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	r, la presence d'une partie croutee est
Calcium (mg)	760,0	494 1102	228	95							
Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consor * Selon la position de l'UE relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel	nmateurs sur ies denrees alimentaire	es .					Texti	ure de la pâte		mages jeunes, peut devenir légèrement friable pr tre legérement acidulé en début d'affinage, s'enn	our les fromages les plus affines chit au fur et à mesure pour devenir fruité,
** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011								Goût	intense et persistant		
								Odeur	ľ		
Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiqu	ies et caicul.					Į.	Dimensions du	Forme produit nu	Quelques trouées, régulièr Cible	e Tolén	ance
Catégorie ONILAIT :	13						Longueur	ou Diamètre (mm)	170	1	,
GEMRCN	8 / 20						La	rgeur (mm)	80	8	
NAVÁNTÁGÉS PRODUIT						_	На	uteur (mm)	27,5	2,7	5
AVANTAGES PRODUIT Utilisation							Poids net du p	roduit	Cible		Tolérance poids en kg
-			-				Poids net	du PRODUIT (kg)	0,2		
Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dan	s les 5 jours						Poids	FIXE			
DONNÉES LOGISTIQUES Unités de vente				Colis					Palette		
EMBALLAGES coque souple			Type de condionnement	Nb UVC / colis	24				Туре	EURO	
L x l x h (mm) 205x100x45				Code consommable L x I x h (mm)	C4682 300	260	170		Dimensions	1200 800	
Tare (g) 4		i -	-	Tare (g)	254	200			(Lxlxh) en mm	1680	
Poids brut du produit Cible		Tolérances poids (kg)		Poids du colis					Tare (kg) Volume palette(m ³)	20 1,6	
Poids brut du PRODUIT (kg) 0,204		I olerances polas (kg)		Poids net (kg)	4,8				Nb colis par couche	12	
FAN7 D.W.	EAN 7.D.	!	_	Poids brut (kg)	5,150				Nb couches / palette	9	
EAN 7 Poids - EAN 13	EAN 7 Prix 3454846842008		-	DUN 14	03492844564249				Nb colis / palette Nb UVC / palette	108 2592	
<u> </u>	2.2.2.12.12.000			EAN 128		(40)			SSCC	Présent	
CONSERVATION			-	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJJ (3103) poi	as (10) N° lot	t		Poids net (kg) Poids brut (kg)	518,4 576	
DDM (Date de Durabilité Garantie client 55					· ·				<u>p</u>		<u> </u>
Minimale) (j)				CONDITIONS DE STOCKA	GE:	е	ntre +2°C et +6	°C maximum		NOMENCLATURE DOUANIÈRE	04069081

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS		FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE						PCD			PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Processus Conception et Développement	Code Article	Dénomination Marketing	PCB		Marque	Format	Signe de qualité		Fixe ou variable		Date d'application :04/05/2017
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites	F4564	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	х ;	24	GENERIQUE	200g	АОР	POIDS	FIXE		Mise à jour le : 12/08/2020
			7								

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER (face avant ou face arriere)	DANS LE MEME CHAMP VISUEL		MENTIONS OBLIGATOIRES POU	VANT SE SITUER DAN	NS UN <u>CHAMP VISUEL DI</u>	<u>FFERENT</u>				
Dénomination légale de vente	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune a	Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel ; présure ; ferments.								
			Les termes indiqués en majuscules doivent apppraître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait LOGOS Signe de qualité AOP				Estampille Sanitaire :	FR 31.582.001 CE		
Poids net	0,2 Kg 000g / 4 mm si 200g ≤ $Qn \le 1000g$ /3 mm si 50g < $Qn \le 2$	FIXE				-			li	
	ouog / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g /3 mm si 50g < Qn ≤ 2 oplicable : e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ d	· ·	Conditions particulières de conservation					Apres ouverture recouvrir d un ilir	n alimentaire et consommer dans les 5 jours -	
SI AJ	pplicable : e metrologique: nauteur > 3mm dans le champ d Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).	•	Déclaration nutritionnelle					Raison sociale		
DDM (Date de Durabilité minimale)	à consommer de préférence avant le: JJ/MM/A		(obligatoire pour les produits destina	es au consommateur fina	al)					
Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre)		Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g					Fabriqué et affiné par LFO SAS 15220 ST MAMET		
	entre +2°C et +6°C maximum		Energie	1544	KJ 372	Kcal				
	entie +2 C et +0 C maximum	"	Matières grasses	30		g			-	
			dont acides gras saturés	21		-				
			-	1.5		g		Service Consommateurs : LFO SAS Z	Borde Blanche 31290 Villefranche de Laura	
			Glucides dont sucres	0.5		9				
			Protéines	24		g q				
			Sel	1,9		g g		Etiquetage environnemental	1.Plastique à jeter	
			Si pas d'étiquetage nutritionnel: mer	ntion OBLIGATOIRE du	taux de matière grasse sur					
ntions supplémentaires (si applicable)			Mentions devant respecter une T	AILLE DE CARACTER	ES OBLIGATOIRE					
	•		TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm	de corps de texte si fa	ce> 80cm² OU 0,9 mm de	corps de texte si fa	ice< 80cm²			
	<u>-</u>									
C	onditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, chèvre	e et brebis	Dénomination légale de vente							
			Ingrédients							
Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:			Poids net							
Schnittkäse	emagne (classification du fromage et l'expression du gr mindestens	45% Fett i.Tr.	DDM (Date de Durabilité Minimale) Conditions de conservation							
	spagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans		Raison Sociale							
eso con	45 % MG/EST	57 % EST	Conditions particulières de cons	ervation						
			II II							

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Processus Conception et Développement							PCD_PRO_01_ERQ08_v04 Date d'application : 04/05/2017		
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites	F4564	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	X 24	GENERIQUE	200g	AOP	POIDS	FIXE	Mise à jour le : 12/08/2020
									, <u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>
ATTESTATION D'ORIGINE				ATTESTATION ALLERGE	NES				

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 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 Decret Fromage

ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants.

Règlementation 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/CEet 1830/2003/CE

Respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 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 dennée 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.

	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 (Œufs et produits à base d'œufs Poissons et produits à base de poissons Arrachides et produits à base d'arachides Soja et produits à base de soja Lait et produits à base de soja	NON NON NON NON NON 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 Moutarde et produits à base de moutarde Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON NON 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 Mollusques et produits à base de mollusques	NON NON

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

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

ATTESTATION DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

La durée de conservation après ouverture du produit notifée 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.

Date Visa