



FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE										
Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable				
F4564	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	X	24	GENERIQUE	200g	AOP	POIDS	FIXE		

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	0,2 Kg 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) entre +2°C et +6°C maximum

Mentions supplémentaires (si applicable)

Conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, chèvre et brebis		
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 OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT**

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel ; préure ; ferments. Les termes indiqués en <b>maiuscules</b> doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => <b>lait</b>			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 31.582.001 CE
Conditions particulières de conservation		Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	
Déclaration nutritionnelle (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
Raison sociale Fabriqué et affiné par LFO SAS 15220 ST MAMET Service Consommateurs : LFO SAS ZI Borde Blanche 31290 Villefranche de Lauragais			
Etiquetage environnemental		1.Plastique à jeter	

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

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

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article	Dénomination Marketing	PCB		Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
F4564	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	X	24	GENERIQUE	200g	AOP	POIDS	FIXE

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 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 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**

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 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 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'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 hultaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

Validation Client  
Date \_\_\_\_\_ Visa \_\_\_\_\_