



FICHE TECHNIQUE

Code produit France Frais : **43213**
 Code produit Plateforme :
 Code générique :

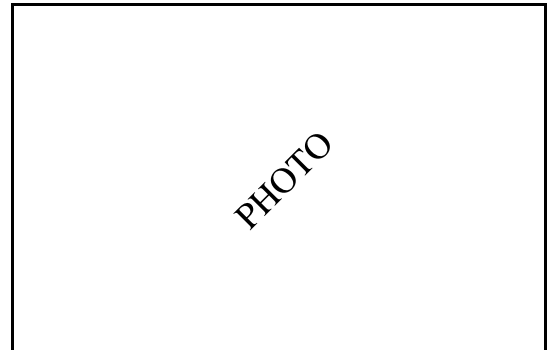
Code Fournisseur : **410907**
 Code ONILAIT : **V**
 Recommandations GEMRCN :

Toute modification des données de cette fiche entraine systématiquement l'envoi d'une nouvelle fiche par le fournisseur.

A – IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale :	
CARRE DE L'EST 200G	
Dénomination légale de vente :	
CARRE DE L'EST	
Marque :	Code article (fournisseur) :
CAMPAGNE DE FRANCE	410907
Signe de qualité (AOC, label...) :	Nomenclature douanière (10 chiffres) :
	0406909290



A2 – Fournisseur

Nom Société : SODIAAL FOOD EXPERTS_ENTREMONT- ALLIANCE	Site de fabrication : LES FROMAGERIES DE BLAMONT 2 Route Mignéville 54450 HERBEVILLER	N° agrément ou d'enregistrement : FR 54 259 001 CE	Code emballage : EMB 54259.A
---	--	---	---------------------------------

B – DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 – Composition du produit

Ingrédients, Additifs, Arômes, Auxiliaires Technologiques	% dans le produit fini	Origines		Ionisation Oui/Non	Présence d'OGM Oui/Non	OGM Risque de contamination croisée avec des OGM
		Source végétale / animale... à préciser	Géographique			
Lait de Vache	> 98%	Animale	France	Non	Non	Non
Sel	< 1 %	Minérale	France	Non	Non	Non
Ferments lactiques	< 1%	Microbienne	UE 15	Non	Non	Non
Présure	< 1%	Animale	UE 15	Non	Non	Non

B2 – Conservation

DLC ou DLUO 45 jours	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours)	Durée de vie après ouverture (en nb de jours) NA	Température de conservation (et tolérances) Entre +2°C et +8°C
-------------------------	---	--	--

B3 – Mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation

--

B4 – Composition nutritionnelle : Pour 100g Pour 100ml Par portion, à définir

Valeurs nutritionnelles moyennes	
Protides : 19g	Valeur énergétique : 1322 KJ
Glucides : < 0,5 g	319 Kcal
Glucides simples : < 0,5 g	Calcium :
Lipides : 27 g	Sodium :
AG saturés : 18 g	Fibres : 0 g
AG trans :	Sel : 1,6g
Glucides complexes :	
AG poly-insaturés :	
AG mono-insaturés :	

B5 – Logistique

Caractéristiques UVC (dimensions extérieures en mm)			
Poids net (kg) :	0,200	Longueur :	90
Poids brut (kg) :		Largeur :	
Code EAN :	3606520432139	Diamètre :	90
		Hauteur :	25
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb UVC :	12	Longueur :	300
Poids net (kg) :	2,4	Largeur :	200
Poids brut (kg) :	2,51	Hauteur :	80
Code EAN :	13606520432136		
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :	100	Longueur :	800
Nb colis/couche :	10	Largeur :	1200
Nb couches/palette :	10	Hauteur :	950
Poids net (kg) :	251	Type palette :	80X120
Poids brut (kg) :		Code EAN :	

Contrat date à réception entrepôt (obligatoirement en nb jours) : 25 jours

B6 – Etiquetage

Joindre obligatoirement une copie des étiquettes produit et colis (format JPEG).

C – GARANTIES**C1 – Microbiologiques / Physico / Chimiques (matière sèche, pH, aw...)**

Paramètres microbiologiques	Seuils - Tolérances	Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances
E.coli	m=100; M=10m; n=5 et c=2	Extrait sec	≥ 44 %
Staphylocoques à coagulase +	m=100; M=10m; n=5 et c=2	Gras / Sec	≥ 50 %
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g; n=5 et c=0		

C4 – Allergènes

Substances vectrices d'allergènes majeurs	Présence intentionnelle dans le produit OUI/NON	Si OUI		Présence sur le site de production OUI/NON	Risque de contaminations croisées (4) OUI/NON
		Nature de la substance (*)	Matière première contenant la substance et fonction de la substance		
Céréales contenant du gluten (1) et dérivés	NON			NON	NON
Crustacés et dérivés	NON			NON	NON
Œufs et dérivés	NON			NON	NON
Poissons et dérivés	NON			NON	NON
Arachides et dérivés	NON			NON	NON
Soja et dérivés	NON			NON	NON
Lait et dérivés (y compris le lactose)	OUI	Lait	Lait	OUI	
Fruits à coques (2)	NON			NON	NON
Céleri et dérivés	NON			NON	NON
Moutarde et dérivés	NON			NON	NON
Graines de sésame et dérivés	NON			NON	NON
Anhydrides sulfureux et sulfites (3)	NON			NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON			NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusque	NON			NON	NON

(1) A savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

(2) A savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou noix du Queensland.

(3) En concentrations de plus de 10 mg /kg ou 10 mg /litre exprimées en SO₂.

(4) Les réponses à cette question doivent être issues d'une étude HACCP.

(*) Exempté d'étiquetage selon la directive 2005/26/CE du 21 mars 2005 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe IIIbis de la directive 2000/13/CE.

Nom de la société :	SODIAAL FOOD EXPERTS_ENTREM	Fait le :	22/10/2015
Par (nom, fonction) :	H.HARDY Responsable Qualité		