

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F3558	COMTE	X 100	VIE DE CHÂTEAU	100x25g	AOP	POIDS FIXE

Dénomination légale de vente : Fromage AOP à pâte pressée cuite

Composition : LAIT cru de vache (France; 98 à 99%); sel (0,6 à 1,5%); ferments lactiques (< 1,3%); présure (<1%)

Age du produit : 120 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :

Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
		FR 71.157.012 CE PACK SERVICE Zone d'activité de la Condomine 71480 CUISEAUX - France
Certification -	Certification -	Certification -

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec *	62	MINI
Gras sur sec *	45	MINI
Sel **	0,8	0,4

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques

(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

0	0	0	0
Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g	-	-
<i>Salmonelles</i>	Absence / 25g	Absence / 25g	Présence / 25g
<i>Entérotoxines</i>	Absence (Recherche si Staphylocoques coagulase+ >	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<i>Staphylocoques à coagulase +</i>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 ou présence entérotoxines
<i>Escherichia coli</i>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 / g

Selon règlement CE N°1441/2007 du 5 déc 2007 modifiant le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes version révisée du 02/07/2009

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible
Aspect de la croûte	Croûte frottée, grenée, solide.
Aspect de la pâte	Jaune ivoire à jaune pâle.
Texture	Ferme et massive.
Goût	Fruité et légèrement salé.
Odeur	-
Forme	Tranche régulière
Dimensions du produit nu	Cible
Longueur ou Diamètre (mm)	100
Largeur (mm)	40
Hauteur (mm)	6
	Tolérance
	5
	5
	0,6

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	0,025	-
Poids	FIXE	-

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*		pour 30g	%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	418	-	-	125	5	
Valeur énergétique Kcal	1735	-	-	521	87	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	34,6	28	42	10,38	49	
dont acides gras saturés (g)	23	18	7	7	113	
Glucides (g)	<0,5	2	2	#VALEUR!	#VALEUR!	
dont sucres (g)	<0,5	2	2	#VALEUR!	#VALEUR!	
Protéines (g)	27	21	32	8	53	
Sel (g)	0,82	0	1	0,25	14	
Sodium (g)	0,33	0,18	0,48	0,10	14	
Fibres alimentaires (g)	<0,5	-	2,5	<0,5	-	
Calcium (mg)	940	611	1363	282	118	

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 :	V
GEMRCN	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	-
-	-
à consommer rapidement après ouverture	Conditionné sous atmosphère protectrice.

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente	-
EMBALLAGES	Emballages -
L x l x h (mm)	150x50x10
Tare (g)	0,8
Poids brut du produit	Cible
Poids brut du PRODUIT (kg)	0,0258
	Tolérances poids (kg)
	-
	EAN 7 Poids
	EAN 7 Prix
EAN 13	3492843558003

Colis	-
Nb UVC / colis	100
Code consommable	C12915
L x l x h (mm)	386 196 145
Tare (g)	160

Poids du colis	-
Poids net (kg)	2,5
Poids brut (kg)	2,7
DUN 14	03492843558010
EAN 128	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) poids (10) N° lot

Palette	-
Type	EURO
Dimensions (LxH) en mm	1200 800 1455
Tare (kg)	20
Volume palette(m ³)	1,4
Nb colis par couche	12
Nb couches / palette	9
Nb colis / palette	108
Nb UVC / palette	10800
SSCC	Présent
Poids net (kg)	270
Poids brut (kg)	316

CONSERVATION	-
DLUO (j)	Garantie client 40
DLU (j)	Date limite d'utilisation -

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04069089

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE



Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F3558	COMTE	X 100	VIE DE CHÂTEAU	100x25g	AOP	POIDS
						FIXE

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

--- Dénomination légale de vente	Fromage AOP à pâte pressée cuite
--- Poids net	0,025 Kg FIXE
	6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).
--- DLUO	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 OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: LAIT cru de vache (France); sel ;ferments lactiques ; présure. <i>Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait</i>			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 71.157.012 CE
Conditions particulières de conservation	-	à consommer rapidement après ouverture Conditionné sous atmosphère protectrice.	
Déclaration nutritionnelle <small>(obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)</small>		Raison sociale	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Energie	418	KJ	1735 Kcal
Matières grasses	34,6		g
dont acides gras saturés	23		g
Glucides	<0,5		g
dont sucres	<0,5		g
Protéines	27		g
Sel	0,817		g
Service Consommateurs : LFO SAS 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 supplémentaires (si applicable)

-
-
-

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
-	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	62 % EST
34,6 % 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
DLUO
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	pois	Fixe ou variable
	COMTE	X 100	VIE DE CHÂTEAU	100x25g	AOP	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 24/02/2016

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 COMTE auquel il est soumis.

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

ATTESTATION ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales

Présence intentionnelle
(dans la recette)
oui/ non

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 cru

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 notée 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.

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.

- 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