

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

EXPORT

Les Fromageries Occitaines
Processus Conception et Développement
Les Fromageries Occitaines Tous Sites

Code Article

F6330

Dénomination/Marketing

TOMME BLANCHE

PCB

X 2

Marque

MONTSALVY

Format

pain

Signe de qualité

POIDS

Fixe ou variable

VARIABLE

POD_PRO_01_ERQ08_V02

Date d'application : le 07/11/14

Mise à jour :

06/11/2013

Fromage à pâte molle

Composition : Lait pasteurisé de vache (France: 98,33%), sel (1,6%), enzyme coagulante (0,04%), chlore de calcium (0,02%), ferments lactiques (0,005%), pénicillium (0,002%).

8 à 20 jours d'affinage minimum

Numeros d'autorisation sanitaire :	Site d'affinage	Site de conditionnement	BRC	Certification	BRC
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE		LFO la Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET - France	
FR 15.196.001 CE		LFO la Châtaigneraie 15220 SAINT MAMET - France			LFO - Béthoussat - La châtaigneraie - 15220 SAINT MAMET - France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g		pour 30g		Spécificité Client
	Valeur	Tolérances*	Valeur	% valeur repère sur 100g**	
Valeur énergétique KJ	1356	1017	1695	407	20
Valeur énergétique Kcal	327	245	409	98.1	5
Lipides (mat gr sur fat) (g)	27	20	34	8	0
Acides gras saturés (g)	19	15	24	5.832	0
Glucides (g)	1	0	2	0	0
Sucre (g)	0.5	0	1.5	0.15	0
Protéines (g)	20	15	25	6	0
Sel (g)	1.5	1.1	2.0	0.45	0
Sodium (g)	0.80	0.42	0.78	0	0
Fibres alimentaires (g)	0.5	0	1.7	0.15	0
Calcium (mg)	490	343	637	147	7

Selon règlement UE N°165/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

* Selon la position de l'ANIA et de la FCD relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Catégorie ONILAIT : V / 4 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation
Produit soumis à désoséon
à consommer rapidement après ouverture

DONNEES LOGISTIQUES

Unités de vente	Emballage	Complexé fromager	Etiquette
EMBALLAGES			Thermique Adhésif
Code consommable	190		
L x l x h (mm)	3	4	
Tare (g)			
Poids brut du produit	Cible	2.037	Tolérances poids (kg)
Poids brut du PRODUIT (kg)		environ	0
EAN7 Poids	29.959.80	EAN7 Prix	
EAN 13	3153400968802		

CONSERVATION

EXPORT Etiquetage 65

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

0408084

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Cible	Tolérances
Extrait sec *	MINI
Gras sur sec *	MINI
Sel **	MINI
	1,1
	2,0

(*) Selon décret si AOP au /CP sinon selon moyennes analytiques
(**) selon moyennes analytiques/ométries bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	N/A	
Salmonelles	N/A		
Entérocoques	N/A		
Critères d'hygiène des procédés			
Staphylocoques à coagulase+	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou présence entérocoques
Escherichia coli	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

Selon règlement CE N°141/2007 et 5 dks 2007 modifiant le règlement CE N°2073/2006 et Guide des alertes version révisée du 02/07/2009

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible	Tolérance
Aspect de la croûte	pénicillium ras, uniformément réparti	
Aspect de la pâte	couleur blanc crème homogène	
Texture	fondante	
Gout	Neutre, franc	
Odeur		
Forme	Cylindre droit régulier	
Dimensions du produit nu	Cible	Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)	205	20
Largeur (mm)	-	-
Hauteur (mm)	55	5

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	2	environ
Poids	VARIABLE	

Palette	bois
Type	1200
Dimensions (LxHxh) en mm	800
	1410
Tare (kg)	20
Volume palette (m³)	1,4
Nb colis par couche	7
Nb couches / palette	18
Nb colis / palette	126
Nb UVC / palette	252
SSCC	Présent
Poids net (kg)	504
Poids brut (kg)	551

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE



Les Fromagères Occitaines
Processus Conception et Développement
Les Fromagères Occitaines Tous Sites

PCD_PRO_01_ERQ08_V02
Date d'application : le 07/11/2014
Mis à jour le : 06/11/2013

Code Article : **F6330** | Dénomination/Marketing : **TOMME BLANCHE** | PCB : **X** | 2 | Marque : **MONTSALVY** | Formel : **pain** | Signe de qualité : **POIDS** | Fixe ou variable : **VARIABLE**

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL

(face avant ou face arrière)

-- Dénomination légale de vente	Fromage à pâte molle
-- Poids net	2 Kg VARIABLE environ
-- DLUO	6 mm si $Q_n > 100g$ / 4 mm si $20g \leq Q_n \leq 100g$ / 3 mm si $50g < Q_n \leq 20g$ / 2 mm si $Q_n \leq 50g$ e métrologique : hauteur > 3mm dans le champ de la quantité
-- Conditions de conservation	à consommer de préférence avant le : JUM/MA ou JUM/MAAA à conserver : (sous forme de hémométre)

entre -2°C et +5°C maximum

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFÉRENT

Ingrédients : LAIT pasteurisé de vache (France), sel, enzymes coagulante ; ferments lactiques. Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait	
LOGOS Signe de qualité	Estampille Sanitaire : FR 15-196.001 CE
Conditions particulières de conservation	Produit soumis à désiccation à consommer rapidement après ouverture
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	1366 KJ 327 Kcal
Matières grasses	27
dont acides gras saturés	19
Glucides	1
dont sucres	0.5
Protéines	20
Sel	1.5
Raison sociale Services Consommateurs : LFO SAS 31230 Villenanche de Laurmagat	
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 devant respecter une TAILLE DE CARACTÈRES 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

Fabriqué et conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache et brebis	
Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:	
Weichkäse	Allemagne (désignation du fromage et l'expression du gras sur sec) mit 50% Fett, T. Mindestens
Queso con	Espagne (l'expression de la M.G.E.S. de I.E.S. et M.G. dans le pdf fini) 50 % M.G.E.S. 48 % EST
27 % matière grasse en el producto final	

Mentions supplémentaires (si applicable)

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article : **F6330** Dénomination/Marketing : **PCB** Marque : **MONTSAUVY** Poids : **POIDS** Signe de qualité : **VARIABLE**

Formet : **pain** Mise à jour le : **06/11/2013**

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

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

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 ₂ total	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON

Selon le Décret Fromage

Selon les directives 2002/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006
Selon règlement UE N°1182/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

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 2011/576 UE

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.
- Retenir 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 l'air sec sur le plan visuel à se dessécher.

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 sein de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

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°2001-1087 du 18/11/01.

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'assurer 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. **Sous réserve, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.**

Date : _____
Membre Client : _____
VISA