

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FUJO O VARIABLE
f7748	AZUL	x 10	ENTREMONT	100g	- PESO FIXE

Denominación legal de venta: AZUL Queso de pasta veteada
Composición: LECHE pasteurizada de vaca (Origine : France; 97,43%); sal (1,8 à 3%); cuajo (0,04%); Cloruro de calcio (0,02%); Fermentos lácticos y de maduración (0,007%); Penicillium (< 0,0002%).

El etiquetado de ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca (Origine : France); sel; cuajo ; Fermentos lácticos y de maduración.
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche

Edad del producto: 28 días minimum de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 15.187.201 CE	FR 15.187.201 CE	FR 15.196.001 CE
LFO ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR -FRANCIA	LFO ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR -FRANCIA	LFO - Bédoussac - La chataignerale - 15220 ST MAMET -FRANCIA
Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	51	MINI
Graso sobre seco *	50	MINI
Sal **	2.6	2.1 3.1

(*) según decreto si AOP O IGP sino según promedios analíticos
(*) según promedios analíticos

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	Nivel de alerta
Criterios de seguridad			
<i>Listeria monocytogenes</i>	no detectado / 25g	-	-
<i>Salmonelles</i>	N/A	N/A	-
<i>Enterotoxinas</i>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<i>Staphylococcus a. coagulase +</i> <i>Escherichia coli</i>	m = 100 m = 100	M= 1000 M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxinas detectado > 100 000 /g

Según reglamento CE N°229/2019 del 7 de febrero de 2019 que modifica el reglamento CE N°2073/2005

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*	para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1419	-	426	17	
Valor energético Kcal	342	-	102.6	17	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	28	22 34	8	40	
De las cuales : saturadas	20	16 24	5.88	98	
Hidratos de Carbono (g)	1.5	3.5 0.5	0.5	1	
de los cuales: azúcares	0.5	2.5 0.15	0.15	1	
Proteínas (g)	21	17 25	6	42	
Sal (g)	2.60	2.1 3.1	0.78	43	
Sodio (g)	1.04	0.83 1.25	0	43	
Fibras productos alimentarios	<0,5	2.5	<0,5	-	
Calcio (mg)	550	358 798	165	69	

Según reglamento UE N°1169 / 2011 del 25 de octubre de 2011 que concierne a la información de los consumidores sobre los productos alimenticios

* Según la posición del UE relativo a las tolerancias y redondeados en el etiquetado nutricional

** Según las Aportaciones de referencia mencionadas en el reglamento UE N°1169 / 2011

Valores nutricionales medios de datos bibliográficos, medianas analíticas y calculo.

Categoría ONILAIT : GEMRCN	V 8 / 20
-------------------------------	-------------

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización	OBJETIVO
Después de abrir recubrir con film alimentario y consumir dentro de los 5 días	

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

CRITERIOS SENSORIAL	OBJETIVO
Aspecto de la corteza	La corteza es saludable, sin moulères o exudación. No es de un solo color uniforme. Puede tener moho blanco, gris, verde, azul y negro;
Aspecto de la pasta	El cuerpo tiene un color blanco a marfil con aberturas y vetas de grasa distribuida de manera uniforme, de verde a azul. Este marmoleo es el grano de trigo grano tamaño maíz.
Textura	
Gusto	Un poco salado y ligeramente amargo.
Olor	Olor de Penicillium
Forma	Porciones
Dimensiones del producto desnude	
Longitud o el diámetro (mm)	100 10
Ancho (mm)	100 10
Altura (mm)	25 2.5
Peso neto del producto	
Peso neto del PRODUCTO (kg)	0.1
peso	FIXE

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta			
EMBALAJES	FILM	contre-étiquette	-
L x l x h (mm)	0	70x66	-
Tara (g)	1.521	0.8	-
Peso bruto del PRODUCTO		OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso bruto del PRODUCTO (kg)		0.102321	-
EAN 7 Peso		-	EAN 7 Precio
EAN 13		-	3123932502811

Caja			
Nb UV / caja	10		
Código	C42553		
L x l x h (mm)	192	128	120
Tara (g)	148		

Peso de caja			
Peso neto (kg)	1		
Peso bruto (kg)	1.171		
DUN 14	03123938044155		
EAN 128	(01) DUN 14 (15) duoAAMMJJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta	
Tipo	bois
Dimensiones (LxIxH) en mm	1200 800 1350
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1.3
Nb caja / capa	31
Nb capa / paleta	10
Nb caja / paleta	310
Nb UV / paleta	3100
SSCC	presente
Peso neto (kg)	310
Peso bruto (kg)	383

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04064090

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017

Código Producto	Denominación Marketing		Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	
f7748	AZUL	x	10	ENTREMONT	100g	-	PESO FIXE

Fecha de actualización : 18/06/2020

OBLIGATORIO corregidos en el mismo campo visual (delantero o trasero)

Denominación legal de venta:	AZUL Queso de pasta veteada	
Peso neto	0.1 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 metroológica : Altura > 3mm en el campo del peso	
	Por porciones indicar el peso en gramos (g).	
DDM Fecha de duración mínima	Consumir preferentemente antes del: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA	
Condiciones de conservación	Conservar entre : (Como un termómetro)	
	entre +2°C y +6°C máxima	

OBLIGATORIO corregidos en el diferente campo visual

Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca (Origine : France); set; cuajo ; Fermentos lácticos y de maduración.			
<i>Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche</i>			
LOGOS Signos de calidad	-	Números de agrado sanitario:	FR 15.196.001 CE
Condiciones especiales de conservación	Después de abrir recubrir con film alimentario y consumir dentro de los 5 días		
declaración nutricional			Nombre de empresa
(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)			
Valores nutricionales medios por 100 g			
Energético	1419	KJ	342 Kcal
Grasas	28		g
De las cuales: saturadas	20		g
Hidratos de Carbono	1.5		g
De los cuales: azúcares	0.5		g
Proteínas	21		g
Sal	2.6		g
Servicio de atención de consumidor : Alinaze Av. Meridiana 27-29- 08018 Barcelona.			
El etiquetado ecológico		1. tirar el plástico	

Si no etiquetado nutricional: obligatoria la indicación del contenido de grasa del producto final

Información adicionales

Caso específico de traducción a otros idiomas:

Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	50% Fett i.Tr.
Español expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	50 % MG/EST	51 % EST
28 % materia grasa en el producto final		

Datos que se encuentran un tamaño de carácter REQUERIDA

TALLA REQUERIDO: 1,2 mm cara cuerpo de texto si > 80cm² OR 0,9 mm cara cuerpo de texto si < 80cm²

Denominación legal de venta:
Ingredientes:
Peso neto
DDM Fecha de duración mínima
Condiciones de conservación
Nombre de empresa
Condiciones especiales de conservación
Declaración nutricional

FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
f7748	AZUL	x 10	ENTREMONT	100g	- PESO FIXE

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

Fabricado con el leche francés y esta fabricado en FRANCIA

CERTIFICADO ALÉRGENOS

	Presencia intencional (en la receta) sí/no
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, épeautre, kamut o sus cepas híbridadas), y productos a base de estos cereales	Penicillium: bajo condiciones de uso recomendadas o máximo siembra 1 dosis / 1000L leche (condición muy fuerte la siembra) el contenido de gluten residual en el producto final (queso comercializable Estado) n°no superior a 20 ppm. (Reglamento CE n° 41/2009 Referencia de 20/01/09).
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO
Peces y productos a base de peces	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y productos a base de leche (incluido la lactosa y las proteínas de leche)	SI
Frutas a cascós , almendras, avellanas, nuez, nuez de caoba, pecana, nuez de Brasil, pistachos, nuez de macadamia y nuez de Queensland, y productos a base de estas frutas	NO
Apio y productos a base de apio	NO
Mostaza y productos a base de mostaza	NO
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos añadidos en concentración de más de 10 mg / por kg o 10 mg / por litro exprimidos(expresados) en SO2 total	NO
Altramuz y productos a base de altramuz	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

CERTIFICADO DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE LA LECHE

El producto denominado sobre el documento presente

se prepara a partir de leche que ha sido objeto de un tratamiento de pasteurización (leche se calienta a una temperatura de al menos 72 ° C durante quince segundos o cualquier otra combinación equivalente; leche pasteurizada tiene una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa)

Según decreto queso

Según las directivas 2003 / 89 / CE del 10 de noviembre de 2003 y 2006 / 142 / CE del 22 de diciembre de 2006

Según reglamento(pago) UE N°1169 / 2011 del 25 de octubre de 2011 que concierne a la información de los consumidores sobre los productos alimenticios

CERTIFICADO CONTAMINANTS

La leche utilizada para la fabricación de nuestros productos es conforme a las regulaciones vigentes en cuanto a contaminantes.

Según el reglamento CE 1259/2011 y la recomendación 2011/516 UE

CERTIFICADO DLUO SECUNDARIO (si es aplicable para los productos afectados)

La vida útil del producto después de la notificación en la página 1 de este documento, quedan sujetos a las siguientes condiciones:
 Le recomendamos las siguientes condiciones de almacenamiento después de la apertura:
 - Mantenga los productos en un cuarto frío positivo ya que las condiciones de almacenamiento recomendadas.
 - Cerrar los productos que cubren con una envoltura de plástico.
 - Evitar la contaminación cruzada con otros alimentos.
 Tenga en cuenta que el producto puede tender visualmente para secar

CERTIFICADO OGM

Nos productos no son objeto de un etiquetado OGM conforme a los reglamentos 1829 / 2003 / CE y 1830 / 2003 / CE

Respeto de no presencia de OGM a las puertas del 0,9 % conforme a los reglamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003.

CERTIFICADO IONIZACIÓN

Certificamos, teniendo como base las garantías y los certificados obtenidos por parte de nuestros proveedores, que nuestros productos, ingredientes y aditivos: no son objeto de un tratamiento por ionización conforme al decreto n°2001-1097 del 16/11/01.

1-Esta ficha técnica corresponde a un producto estándar. Toda demanda particular será objeto de un estudio específico.
 2-Le incumbe al comprador informarse de la reglamentación vigente en el país (fuera de Europa) de comercialización del producto particularmente en materia de autorización, en materia de declaración, en materia de criterios sanitarios y en materia de etiquetado.
 3-Le incumbe al comprador verificar la compatibilidad del producto enunciado con uso que desea hacerlo.
 4-Le agradecemos por enviarnos la Ficha técnica presente validada por su cuidados. Sin validación dentro de unos ocho días, consideramos su acuerdo formal sobre esta Ficha técnica.

Validación cliente	
Fecha	Visa