

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7542	BLEU CREMEUX	X 2	CANTOREL M	pan	- PESO VARIABLE

Denominación legal de venta: QUESO DE PASTA AZUL
Composición: LECHE pasteurizada de vaca (origine Francia; 94,82%); crema pasteurizada (14%); sal (2,2%); Enzima coagulante (0,02%); Cloruro de calcio (0,02%); Fermentos lácticos (0,0078%); pénicillium (< 0,002%).

El etiquetado de ingredientes LECHE pasteurizada de vaca (origine France); crema pasteurizada; sal; Enzima coagulante; Fermentos lácticos.
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche

Edad del producto: 45 días minimum de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de fabricación:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 15.187.201 CE	FR 15.187.003 CE	FR 15.196.001 CE	
LFO Zi de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France	LFO Tunnel de Massalés Zi de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France	LFO - Bédoussac - La chataignerale - 15220 ST MAMET - France	
Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	55	MINI
Graso sobre seco *	60	MINI
Sal **	2,2	1,8

(*) 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 monocitogenes</i>	no detectado / 25g	-	-
<i>Salmonellas</i>	N/A	N/A	-
<i>Enterotoxinas</i>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<i>Staphylococcus á coagulase +</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotocinas detectado
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

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

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

CRITERIOS SENSORIAL	OBJETIVO	
Aspecto de la corteza	Ligeramente azul, verde, gris, blanco o negro.	
Aspecto de la pasta	Homogéneo, marfil, con un persillage gris-azul, bien repartido.	
Textura		
Gusto	de azul	
Olor		
Forma	Cilindro derecho regular	
DIMENSIONES DEL PRODUCTO DESNUDE	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	210	20
Ancho (mm)	-	-
Altura (mm)	100	20
Peso neto del producto	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso neto del PRODUCTO (kg)	2,5	approx 0,3
peso VARIABLE		approx

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*	para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1627	-	488	19	
Valor energético Kcal	393	-	117,9	20	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	35	28	11	50	
De las cuales : saturadas	25	20	7,35	123	
Hidratos de Carbono (g)	1,5	3,5	0,5	1	
de los cuales: azúcares	0,5	2,5	0,15	1	
Proteínas (g)	18	14	5	36	
Sal (g)	2,20	1,8	0,66	37	
Sodio (g)	0,88	0,70	1,06	37	
Fibras productos alimentarios	<0,5	2,5	<0,5	-	
Calcio (mg)	572	372	830	1/2	

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
Producto sometido a desecación
N/A

DATOS LOGÍSTICOS

EMBALAJES	Aluminium neutre	STICKER	Etiquette thermique	-
L x l x h (mm)	440 x 440	-	-	-
Tara (g)	8,5	1	1	-
Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg		
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	2,5105	approx		
EAN 7 Precio	2000076	EAN 7 Precio		
EAN 13	3492840000765			

Caja	
Nb UV / caja	2
Código	C42406
L x l x h (mm)	393
Tara (g)	227

Peso de caja	
Peso neto (kg)	5
Peso bruto (kg)	5,248
DUN 14	93492847542025
EAN 128	
(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) peso (10) N° lote	

Paleta	
Tipo	MADERA
Dimensiones (Lxlxh) en mm	1200
Tara (kg)	800
Volume paleta(m3)	1430
Nb caja / capa	20
Nb capa / paleta	1,4
Nb caja / paleta	10
Nb UV / paleta	10
SSCC	100
Peso neto (kg)	200
Peso bruto (kg)	presente
	500
	545

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO de +8°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04064090

CONSERVACIÓN		
DDM Fecha de duración mínima (d)	Garantía cliente	75

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	PESO	VARIABLE
F7542	BLEU CREMEUX	X 2	pan	-			

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017
Fecha de actualización : 12/06/2018

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

--- Denominación legal de venta:	QUESO DE PASTA AZUL		
--- Peso neto	2.5 Kg	VARIABLE	environ
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) de +8°C máxima		

OBLIGATORIO corregidos en el diferente campo visual

ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca (origine France); crema pasteurizada; sal; Enzima coagulante; Fermentos lácticos.			
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche			
LOGOS Signos de calidad	-	Números de agrado sanitario:	FR 15.196.001 CE
Condiciones especiales de conservación	Producto sometido a desecación		N/A
declaración nutricional	Valores nutricionales medios por 100 g		Nombre de empresa
(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)			
Energético	1627	KJ	393 Kcal
Grasas	35		g
De las cuales: saturadas	25		g
Hidratos de Carbono	1,5		g
De los cuales: azúcares	0,5		g
Proteínas	18		g
Sal	2,2		g
Servicio de atención de consumidor : Alinaze Av. Meridiana 27-29- 08018 Barcelona.			
El etiquetado ecológico		4.Tirar plástico y / or metal	

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	60% Fett i.Tr.
Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	60 % MG/EST	55 % EST
35 % 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

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7542	BLEU CREMEUX	x 2	CANTOREL M	pan	- PESO VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017
Fecha de actualización : 12/06/2018

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

Fabricado con el leche francés y esta fabricado en FRANCIA

CERTIFICADO ALERGENOS

	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	Pénicillium : dans les conditions préconisées d'utilisation , soit un ensemencement maximal d'1 dose 1000L de lait (condition d'ensemencement très fort), la teneur de gluten résiduel dans le produit fini (fromage à l'état commercialisable) n'excède pas 20 ppm. (Référence Règlement CE n°41/2009 du 20/01/09).
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	NON
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)	OUI
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
Anhídrido 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)

Los productos que se comercializan en el territorio de este departamento, 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	Firma