

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FUJO O VARIABLE
F7759	BLEU BRIQUE	X 2	CANTOREL	pan	-
					PESO
					VARIABLE

Denominación legal de venta: AZUL Queso de pasta veteada
Composición: LECHE pasteurizada de vaca (origine France; 98.06%); sal(1.9%); Enzima coagulante (0,02%); Cloruro de calcio (0,02%); Fermentos lácticos (0,007%); penicillium (<0.0002%)

El etiquetado de ingredientes LECHE pasteurizada de vaca (origine France); 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: 15 a 21 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:		
Lugar de fabricación:	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

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g		para 30g		% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
		Tolerancias*				
Valor energético KJ	1311	-	393	16		
Valor energético Kcal	316	-	94,8	16		
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	26	21 31	8	37		
De las cuales : saturadas	18	15 31	5,46	91		
Hidratos de Carbono (g)	1,5	3,5	0,5	1		
de los cuales: azúcares	0,5	2,5	0,15	1		
Proteínas (g)	19	15 23	6	38		
Sal (g)	2,00	1,6 2,4	0,6	33		
Sodio (g)	0,80	0,64 0,96	0	33		
Fibras productos alimentarios	<0,5	2,5	<0,5	-		
Calcio (mg)	468	304 679	140	59		

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

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta			
EMBALAJES	aluminio neutro	etiqueta térmica	CE
L x l x h (mm)	0	-	-
Tara (g)	0	-	-
Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg	
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	1,9	approx	
EAN 7 Peso		2137175	EAN 7 Precio
EAN 13		3492840642552	

Caja			
Nb UV / caja	2		
Código	C4321		
L x l x h (mm)	278	197	109
Tara (g)	155		

Peso de caja			
Peso neto (kg)	3,8		approx
Peso bruto (kg)	3,955		approx
DUN 14	93492847759027		
EAN 128	(01) DUN 14 (15) duoAAMMJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta	
Tipo	MADERA
Dimensiones (LxIxH) en mm	1200 800 1131
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1,1
Nb caja / capa	14
Nb capa / paleta	9
Nb caja / paleta	126
Nb UV / paleta	252
SSCC	presente
Peso neto (kg)	478,8
Peso bruto (kg)	518

CONSERVACION			
DDM Fecha de duración mínima (d)	Garantía cliente	45	-

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

de +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04064090

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	45	MINI
Graso sobre seco *	50	MINI
Sal **	2,0	1,6 2,4

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

** (*) según promedios analíticos

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines detectado > 100 000 /g
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000	

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	blanco limpio y marfil, no pegajoso, que puede tener moho
Aspecto de la pasta	color blanco, marmoleado bien distribuido, sin exceso, sin costuras demasiado
Textura	
Gusto	joven azul
Olor	
Forma	paralelepípedo
Dimensiones del producto desnude	OBJETIVO
Longitud o el diámetro (mm)	240
Ancho (mm)	90
Altura (mm)	90
	TOLERANCIAS
	30 5 5

Peso neto del producto	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso neto del PRODUCTO (kg)	1,9	approx 0,2
peso	VARIABLE	approx

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	PESO	VARIABLE
F7759	BLEU BRIQUE	x 2	CANTOREL	pan	-	PESO	VARIABLE

Fecha de actualización : 10/01/2020

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

--- Denominación legal de venta:	AZUL Queso de pasta veteada		
--- Peso neto	1,9 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); sal; Enzima coagulante ; Fermentos lácticos. <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	Producto sometido a desecación		Después de abrir recubrir con film alimentario y consumir dentro de los 5 días
declaración nutricional <small>(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)</small>	Nombre de empresa		
Valores nutricionales medios por 100 g			
Energético	1311	KJ	316 Kcal
Grasas	26		g
De las cuales: saturadas	18		g
Hidratos de Carbono	1,5		g
De los cuales: azúcares	0,5		g
Proteínas	19		g
Sal	2		g
<small>Servicio de atención de consumidor : Alinaze Av. Meridiana 27-29- 08018 Barcelona.</small>			
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

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

Caso específico de traducción otra idiomas:

<small>Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)</small>		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	50% Fett i.Tr.
<small>Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)</small>		
Queso con	50 % MG/EST	45 % EST
26 % materia grasa en el producto final		

FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7759	BLEU BRIQUE	x 2	CANTOREL	pan	- PESO VARIABLE

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

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 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 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 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