

## FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
<b>F6935</b>	<b>BRIE</b>	<b>X 1</b>	<b>CANTOREL</b>	<b>pan 3kg</b>	<b>- PESO VARIABLE</b>

**Denominación legal de venta:** Brie Queso a pasta blanda  
**Composición:** LECHE pasteurizada de vaca (origine Francia; 98,33 %); sal (1,6 %); enzima coagulante (0,04 %); cloruro de calcio (0,02 %); penicillium (0,002 %); fermentos lácticos (8,5\*10<sup>-4</sup> %)

**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:** 9 a 12 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de fabricación:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE
LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	LFO - Bédoussac - La chataignerale - 15220 ST MAMET -FRANCIA	LFO - Bédoussac - La chataignerale - 15220 ST MAMET -FRANCIA
Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC

### CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	51	MINI
Graso sobre seco *	60	MINI
Sal **	1,5	1,2

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

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	Nivel de alerta
<b>Criterios de seguridad</b>			
<u>Listeria monocitogenes</u>	no detectado / 25g	-	-
<u>Salmonellas</u>	N/A	N/A	-
<u>Enterotoxinas</u>	N/A	-	-
<b>Criterio de higiene de los procedimientos</b>			
<u>Staphylococcus á coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotocinas detectado
<u>Escherichia coli</u>	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	Finas corteza cubierta con penicillium blanco
Aspecto de la pasta	Suave, suave y cremoso
Textura	
Gusto	dulce
Olor	Olor de Penicillium
Forma	cilindro plano
Dimensiones del producto desnudo	
OBJETIVO	TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	310
Ancho (mm)	-
Altura (mm)	45

Peso neto del producto	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso neto del PRODUCTO (kg)	3	approx
peso VARIABLE		approx

### VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*		para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1499	-	-	450	18	
Valor energético Kcal	362	-	-	108,6	18	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	32	26	38	10	46	
De las cuales : saturadas	22	18	27	6,72	112	
Hidratos de Carbono (g)	1,5		3,5	0,5	1	
de los cuales: azúcares	0,5		2,5	0,15	1	
Proteínas (g)	17	14	20	5	34	
Sal (g)	1,50	1,2	1,8	0,45	25	
Sodio (g)	0,60	0,48	0,72	0	25	
Fibras productos alimentarios	<0,5		2,5	<0,5	-	
Calcio (mg)	367	239	532	110	46	

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

Unidad de venta			
EMBALAJES	Estampille	Complexe fromager	Etiquette pince
L x l x h (mm)	250	550 x 550	-
Tara (g)	5	20	2
Peso bruto del PRODUCTO		OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso bruto del PRODUCTO (kg)		3,027	approx
EAN 7 Peso		29 935 00	EAN 7 Precio
EAN 13		3153406935005	

Caja			
Nb UV / caja	1		
Código	C42815-1	314	50
L x l x h (mm)	375		
Tara (g)	225		

Peso de caja			
Peso neto (kg)	3		approx
Peso bruto (kg)	3,252		approx
DUN 14	03153406935012		
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)	1400
Nb caja / capa	20
Nb capa / paleta	1,3
Nb caja / paleta	6
Nb UV / paleta	25
SSCC	150
Peso neto (kg)	150
Peso bruto (kg)	presente
	450
	508

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

### NOMENCLATURA ADUANERA

04069084

## 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
F6935	BRIE	X 1	CANTOREL	pan 3kg	- PESO VARIABLE

PCD\_PRO\_01\_ERQ08\_v04  
Date d'application : 04/05/2017  
Fecha de actualización : 11/07/2017

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

<b>--- Denominación legal de venta:</b>	Brie Queso a pasta blanda
<b>--- Peso neto</b>	3 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).	
<b>--- DDM Fecha de duración mínima</b>	Consumir preferentemente antes del: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA
<b>--- Condiciones de conservación</b>	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); sal; Enzima coagulante; Fermentos lácticos.	
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => <b>leche</b>	
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 (Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)	Nombre de empresa
Valores nutricionales medios por 100 g	
Energético	1499 KJ 362 Kcal
Grasas	32 g
De las cuales: saturadas	22 g
Hidratos de Carbono	1,5 g
De los cuales: azúcares	0,5 g
Proteínas	17 g
Sal	1,5 g
Servicio de atención de consumidor : Alinaze Av. Meridiana 27-29- 08018 Barcelona.	
El etiquetado ecológico 6. Tirar plástico y papel	

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

Información adicionales

-
-
Fabricado y envasado en un establecimiento donde se procesa LECHE de vaca y oveja

Caso específico de traducción a otros idiomas:

Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
Weichkäse	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	51 % EST
32 % 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	

Sodiaal Fromages\_AOP TERROIRS  
 Processus Conception et Développement  
 Sodiaal Fromages\_AOP TERROIRS Tous Sites

## FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FUJO O VARIABLE
F6935	BRIE	x 1	CANTOREL	pan 3kg	- PESO VARIABLE

PCD\_PRO\_01\_ERQ08\_v04  
 Date d'application : 04/05/2017  
 Fecha de actualización : 11/07/2017

### 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
<b>Cereales que contienen gluten</b> ( trigo, centeno, cebada, avena, épeautre, kamut o sus cepas híbridadas), <b>y productos a base de estos cereales</b>	NO
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos	NO
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	NO
<b>Peces</b> y productos a base de peces	NO
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets	NO
<b>Soja</b> y productos a base de soja	NO
<b>Leche</b> y productos a base de leche (incluido la lactosa y las proteínas de leche)	SI
<b>Frutas a cascós</b> , 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
<b>Apio</b> y productos a base de apio	NO
<b>Mostaza</b> y productos a base de mostaza	NO
<b>Semillas de sésamo</b> y productos a base de semillas de sésamo	NO
<b>Anhídrido sulfuroso</b> y sulfitos añadidos en concentración de más de 10 mg / por kg o 10 mg / por litro exprimidos(expresados) en SO2 total	NO
<b>Altramuz</b> y productos a base de altramuz	NO
<b>Moluscos</b> 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)

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 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 legislación 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