

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F6318	CANTOREL GEANT	X 2	pan	-	PESO VARIABLE

Denominación legal de venta: Queso a pasta blanda
Composición: LECHE pasteurizada de vaca (origine France: 98,12%); sal(1,6%); Fermentos lácticos (0,205%); Enzima coagulante (0,04%); Cloruro de calcio (0,02%); penicillium (0,01%).

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

Edad del producto: 9 à 15 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
LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET -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 *	50,5	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
Criterios de seguridad			
<u>Listeria monocitogenes</u>	no detectado / 25g	-	-
<u>Salmonelles</u>	N/A	N/A	-
<u>Enterotoxines</u>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<u>Staphylococcus à coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines 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	Penicillium blanco
Aspecto de la pasta	granja
Textura	
Gusto	Neutral, franca, ligeramente ácido y salado
Olor	
Forma	Regular cilindro recto
Dimensiones del producto desnudo	OBJETIVO TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	200 10
Ancho (mm)	-
Altura (mm)	65 5

Peso neto del producto	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso neto del PRODUCTO (kg)	2,2	approx 0,2
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 :	V
GEMRCN	4 / 20

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización
Producto sometido a desecación
N/A

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta				
EMBALAJES	Estampille	Complexe fromager	Sticker	contre-étiquette
L x l x h (mm)	190	430 x 430	-	-
Tara (g)	3	10	-	-
Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg		
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	2,213	approx		
EAN 7 Peso		29 958 80	EAN 7 Precio	
EAN 13		3153400958802		

Caja				
Nb UV / caja	2			
Código	C43210			
L x l x h (mm)	450	225	70	
Tara (g)	166			

Peso de caja				
Peso neto (kg)	4,4			approx
Peso bruto (kg)	4,592			approx
DUN 14	93153406318023			
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)	1410
Nb caja / capa	20
Nb capa / paleta	1,4
Nb caja / paleta	7
Nb UV / paleta	18
SSCC	126
Peso neto (kg)	252
Peso bruto (kg)	presente
	554,4
	599

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04069092

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
F6318	CANTOREL GEANT	x 2	CANTOREL	pan	- PESO VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017
Fecha de actualización : 11/12/2015

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

--- Denominación legal de venta:	Queso a pasta blanda
--- Peso neto	2.2 Kg VARIABLE environ
<i>6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g</i> <i>e metroológica : Altura > 3mm en el campo del peso</i> <i>Por porciones indicar el peso en gramos (g).</i>	
--- 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);sal; Fermentos lácticos ; Enzima coagulante	
<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 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)		
-	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	50,5 % 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	

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	FUJO O VARIABLE	PESO	VARIABLE
F6318	CANTOREL GEANT	x	2	CANTOREL	pan	-	PESO	VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
 Date d'application : 04/05/2017
 Fecha de actualización : 11/12/2015

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	NO
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
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	VISA