

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable		
F5247	CANTAL JEUNE PASTEURISÉ	X	2	VIE DE CHÂTEAU	râpé 2,5kg	AOP	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 13/06/2018

Dénomination légale de vente : Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé

Composition : LAIT pasteurisé de vache (origine France; 97,96%); sel (2%); présure (0,02%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques (1,5*10⁻⁴%); anti-mottant : fécula de pomme de terre (<2%).

Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) : LAIT pasteurisé de vache (origine France); sel ; présure ; ferments lactiques; anti-mottant : fécula de pomme de terre.

*Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => **lait***

Age du produit : 30 à 60 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE
LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET - France	LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET - France	LFO - Bédoussac - La chataignerale - 15220 ST MAMET - France
Certification IFS BRC	Certification IFS BRC	Certification IFS BRC

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g			pour 30g			Spécificité Client
		Tolérances*			%valeur repère sur 100g**		
Valeur énergétique KJ	1544	-	-	463,1	18		
Valeur énergétique Kcal	372	-	-	111,6	19		
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	30	24	36	9	43		
dont acides gras saturés (g)	21	17	25	6,30	105		
Glucides (g)	1,50	3,5		0,450	1		
dont sucres (g)	0,5	2,5		0,15	1		
Protéines (g)	24,00	19	29	7,20	48		
Sel (g)	1,90	1,5	2,3	0,570	32		
Sodium (g)	0,76	0,61	0,91	0,23	32		
Fibres alimentaires (g)	<0,5	2,5		<0,5	-		
Calcium (mg)	760,0	494	1102	228	95		

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
* Selon la position de l'UE relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul.

Catégorie ONILAIT :	13
GEMRCN	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	
Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				Colis			
EMBALLAGES	Sac	Marquage thermique	Type de conditionnement	Nb UVC / colis			
L x l x h (mm)	-	-	Conditionné sous atmosphère protectrice.	Code consommable	C41864	255	120
Tare (g)	-	-		L x l x h (mm)	525		
Poids brut du produit	Cible	Tolérances poids (kg)		Tare (g)	384		
Poids brut du PRODUIT (kg)	2,5			Poids du colis			
				Poids net (kg)	5		
				Poids brut (kg)	5,384		
EAN 7 Poids	-	EAN 7 Prix		DUN 14	03492845247028		
EAN 13		3274010000306		EAN 128			
				(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) poids (10) N° lot			

Palette	
Type	euro
Dimensions (Lxlxh) en mm	1200
Tare (kg)	800
Volume palette(m³)	1470
Nb colis par couche	10
Nb couches / palette	1,4
Nb colis / palette	6
Nb UVC / palette	11
SSCC	66
Poids net (kg)	132
Poids brut (kg)	Présent
	330
	365

CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	40
---------------------------------------	-----------------	----

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04062000

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	57	MINI	
Gras sur sec *	45	MINI	
Sel **	1,90	1,5	2,3

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques
(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	<10g	>100g
<i>Salmonelles</i>	N/A	N/A	-
<i>Entérotoxines</i>	N/A	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<i>Staphylococcus à coagulase +</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines détectées
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

Selon règlement (UE) 2019/229 du 07 février 2019 modifiant le règlement n° 2073/2005 CE et Guide des alertes

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques		Cible
Aspect de la croûte	Absence	
Aspect de la pâte	-	
Texture de la pâte	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant	
Goût		
Odeur		
Forme	Brins dissociés.	
Dimensions du produit nu		Cible
Longueur ou Diamètre (mm)	540	10
Largeur (mm)	250	10
Hauteur (mm)	120	10

Poids net du produit		Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	2,5		
Poids	FIXE		

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE								
Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable		
FS247	CANTAL JEUNE PASTEURISE	X 2	VIE DE CHÂTEAU	râpé 2,5kg	AOP	POIDS	FIXE	

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL
 (face avant ou face arrière)

--- Dénomination légale de vente	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé		
--- Poids net	2,5 Kg	FIXE	
	6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g si applicable : e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).		
--- DDM (Date de Durabilité minimale)	à consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA		
--- Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre) entre +2°C et +6°C maximum		

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (origine France); sel; présure; ferments lactiques; anti-mottant; féculé de pomme de terre. Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 15.196.001 CE
Conditions particulières de conservation	-		Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours
	-		Conditionné sous atmosphère protectrice.
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)		Raison sociale	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g		Fabriqué et affiné par LFO SAS 15220 ST MAMET	
Energie	1544 KJ	372 Kcal	
Matières grasses	30	g	
dont acides gras saturés	21	g	
Glucides	1,5	g	
dont sucres	0,5	g	
Protéines	24	g	
Sel	1,9	g	
		Service Consommateurs : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais	
		Etiquetage environnemental	
		1. Plastique à jeter	

Si pas d'étiquetage nutritionnel: mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini

Mentions supplémentaires (si applicable)

-
-
-

Mentions devant respecter une TAILLE DE CARACTERES OBLIGATOIRE

TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm de corps de texte si face > 80cm² OU 0,9 mm de corps de texte si face < 80cm²	
Dénomination légale de vente	
Ingrédients	
Poids net	
DDM (Date de Durabilité Minimale)	
Conditions de conservation	
Raison Sociale	
Conditions particulières de conservation	
Déclaration nutritionnelle	

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Schnittkäse	mindestens	45% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	45 % MG/EST	57 % EST
30 % materia grasa en el producto final		

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	2	Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
FS247	CANTAL JEUNE PASTEURISE	X	2	VIE DE CHÂTEAU	râpé 2,5kg	AOP	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 13/06/2018

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est originaire des zones géographiques françaises respectives au décret AOP relatif à l'appellation d'origine CANTAL auquel il est soumis.

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON
Soja et produits à base de soja	NON
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	OUI
Fruits à coques , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂ total	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase)

Selon le Décret Fromage

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants.

Réglementation CE 1259/2011 et Recommandation 2011/516 UE

ATTESTATION DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

est indiquée sous réserve du respect des conditions suivantes:

Nous recommandons les conditions de conservation après ouverture suivantes :

- Maintenir les produits dans une chambre froide positive selon les conditions de conservation préconisées.
- Refermer les produits en les recouvrant de film alimentaire.
- Eviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées.

A noter que les produits peuvent avoir tendance sur le plan visuel à se dessécher

ATTESTATION OGM

Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Respect de non présence d'OGM au seuil de 0.9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

ATTESTATION IONISATION

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :
 ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation
 conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01.

- 1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.
- 2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors Europe) de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorsation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.
- 3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.

4- Sous huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

Validation Client	
Date	Visa