

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F6772	ROQUEFORT	X 4	CANTOREL	Demi pan	AOP PESO VARIABLE

Denominación legal de venta: ROQUEFORT Denominación de Origen Protegida
Composición: LECHE cruda de oveja (origine France; 96,775%); sal(3,2%); cuajo (0,025%); Fermentos lácticos (traces); Penicillium roqueforti (traces); levaduras (traces).

El etiquetado de ingredientes LECHE cruda de oveja (origine France); sal; cuajo; Fermentos lácticos.
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche

Edad del producto: 90 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:		
Lugar de fabricación:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 12.154.001.CE	La Cave RoussalFR 12.203.007 CE La cave Milhau FR 12.203.019 CE	FR 12.203.022 CE
LFO - La Plaine - 12400 MONTLAUR -FRANCIA	LFO - Les Caves - 12250 ROQUEFORT -FRANCIA	LFO - Lauras 12250 ROQUEFORT -FRANCIA
Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	55	MINI
Graso sobre seco *	52	MINI
Sal **	3,2	2,6

(*) 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	< 100 / g	> 100g
<u>Salmonellas</u>	no detectado / 25g	no detectado / 25g	detectado / 25g
<u>Enterotoxinas</u>	no detectado (Buscar si Staphylococcus coagulase+ >	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<u>Staphylococcus á coagulase +</u>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 ou entérotocinas detectado
<u>Escherichia coli</u>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 / 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	Limpio, sin manchas o lugar, o la cara cóncava
Aspecto de la pasta	Sin un halo y un brillo característico de un buen Roquefort
Textura	
Gusto	Franc, fresco, agradable, sin amargura o la acidez o sabor tallowy o rancia, curado
Olor	Sin mala olor
Forma	Azul distribuye uniformemente, sin excesos, sin cuevas, color puro
Dimensiones del producto desnudo	OBJETIVO TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	200 20
Ancho (mm)	100 10
Altura (mm)	100 20

Peso neto del producto	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso neto del PRODUCTO (kg)	1,4	approx
peso VARIABLE		approx

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*	para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1524	-	457	18	
Valor energético Kcal	368	-	110,4	18	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	32	26	38	10	46
De las cuales : saturadas	24	19	28	7,104	118
Hidratos de Carbono (g)	1,0	3	0,3	0	
de los cuales: azúcares	0,5	2,5	0,15	1	
Proteínas (g)	19	15	23	6	38
Sal (g)	3,20	2,6	3,8	0,96	53
Sodio (g)	1,28	1,02	1,54	0	53
Fibras productos alimentarios	<0,5	2,5	<0,5	-	
Calcio (mg)	600	390	870	180	75

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	8 / 20

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización
Producto sometido a desecación
N/A

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta				
EMBALAJES	Aluminium imprimé	Buvard	barquette 1/2 pain+film	contre-étiquette
L x l x h (mm)	-	-	-	-
Tara (g)	7,2	3,4	7,4	-

Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	1,418	approx

EAN 7 Peso	2995742	EAN 7 Precio	
EAN 13		3153400957423	

CONSERVACIÓN	
DDM Fecha de duración mínima (d)	Garantía cliente 73

Caja			
Nb UV / caja	4		
Código	C2214		
L x l x h (mm)	400	205	120
Tara (g)	220		

Peso de caja		
Peso neto (kg)	5,6	approx
Peso bruto (kg)	5,892	approx
DUN 14	93153406772047	
EAN 128	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) peso (10) N° lote	

Paleta	
Tipo	SNCF
Dimensiones (Lxlxh) en mm	1200 800 1470
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1,4
Nb caja / capa	10
Nb capa / paleta	11
Nb caja / paleta	110
Nb UV / paleta	440
SSCC	presente
Peso neto (kg)	616
Peso bruto (kg)	668

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04064010

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
F6772	ROQUEFORT	x 4	CANTOREL	Demi pan	AOP PESO VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017
Fecha de actualización : 02/03/2016

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

--- Denominación legal de venta:	ROQUEFORT Denominación de Origen Protegida
--- Peso neto	1,4 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 cruda de oveja (origine France); sal; cuajo ; Fermentos lácticos.			
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche			
LOGOS Signos de calidad	AOP	Números de agrado sanitario:	FR 12.203.022 CE
Condiciones especiales de conservación	Producto sometido a desecación		N/A
declaración nutricional			Nombre de empresa
(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)			
Valores nutricionales medios por 100 g			
Energético	1524	KJ	368 Kcal
Grasas	32		g
De las cuales: saturadas	24		g
Hidratos de Carbono	1		g
De los cuales: azúcares	0,5		g
Proteínas	19		g
Sal	3,2		g
Fabricado y curado por LFO SAS 12250 ROQUEFORT			
Servicio de atención de consumidor : Alinaze Av. Meridiana 27-29- 08018 Barcelona.			
El etiquetado ecológico		5.Tirar plástico metal y papel	

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	52% Fett i.Tr.
Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	52 % MG/EST	55 % 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	FIJO O VARIABLE
F6772	ROQUEFORT	x	4	CANTOREL	Demi pan
				AOP	PESO
					VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
 Date d'application : 04/05/2017
 Fecha de actualización : 02/03/2016

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

originado en la respectivas áreas geográficas Decreto DOP francés sobre la denominación de origen Roquefort la que está sometido.

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	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
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 cruda

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 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