

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	FIJO O VARIABLE
f6244	EMMENTAL	x 10	VIE DE CHÂTEAU	rallado	-	PESO
						FIJO

Denominación legal de venta: Emmental Queso de pasta prensada cocida

Composición: LECHE pasteurizada de vaca (France: 99,5%); sal(0,5%); Fermentos lácticos (0,049%); Enzima coagulante (0,001%); Cloruro de calcio (traces); anti-mottant : fécule de pomme de terre (<2%).

Edad del producto: 42 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:

Lugar de fabricación:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 35.184.003 CE / FR 22.272.001 CE	FR 35.184.003 CE / FR 22.272.001 CE	FR 31.582.001 CE
Avenue de la Gare – 35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE /3 Z.I. De Bellevue- Saint Agathon –22202 GUINGAMP CEDEX -/FRANCIA	Avenue de la Gare – 35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE /3 Z.I. De Bellevue- Saint Agathon –22202 GUINGAMP CEDEX -/FRANCIA	LFO ZI Bordo Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - FRANCIA

Certificación IFS	Certificación IFS	Certificación IFS	BRC
-------------------	-------------------	-------------------	-----

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g		Tolerancias*		para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
	valor	unidad	inferior	superior			
Valor energético Kcal	1532		1149	1915	460	23	
Valor energético KJ	369		277	461	110,7	6	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	29		22	36	9	0	
Ácidos grasos saturados: (g)	19		14	24	5,7	0	
Glúcidos (g)	<0,5		0	1,5	#i VALOR!	#j VALOR!	
Azúcares (g)	<0,5		0	1,5	#i VALOR!	#j VALOR!	
Proteínas (g)	27		20	34	8	0	
Sal (g)	0,5		0,1	0,9	0,15	0	
Sodio (g)	0,20		0,14	0,26	0	0	
Fibras productos alimentarios	0,5		0	1,7	0,15	0	
Calorio (mg)	980		686	1274	294	15	

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 ANIA y del FCD relativo a las tolerancias y redondeados en el etiquetado nutricional
** Según las Aportaciones de referencia mencionadas en el reglamento UE N°1169 / 2011

Categoría ONILAIT : GEMRCN	V 8 / 20
-------------------------------	-------------

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización	Envasado en atmósfera protectora
Consumir rápidamente una vez abierto	-

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta	
EMBALAJES	Emballages
Código	
L x l x h (mm)	355 x 255
Tara (g)	11,5
Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	1,0115
	TOLERANCIAS peso en kg
	0
EAN 7 Peso	-
EAN 7 Precio	-
EAN 13	3153406244008

Caja			
Nb UV / caja	10		
Código	C18252		
L x l x h (mm)	360	260	350
Tara (g)	371		
Peso de caja			
Peso neto (kg)	10		
Peso bruto (kg)	10,5		
DUN 14	03153406244107		
EAN 128	(01) DUN 14 (15) duoAMMJJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta	
Tipo	EURO
Dimensiones (Lxhxh) en mm	1200 800 1900
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1,8
Nb caja / capa	9
Nb capa / paleta	5
Nb caja / paleta	45
Nb UV / paleta	450
SSCC	presente
Peso neto (kg)	450
Peso bruto (kg)	492

CONSERVACIÓN

DLUO (j)	Garantie client	55
DLU (j)	Date limite d'utilisation	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04062090

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	60	MINI
Graso sobre seco *	45	MINI
Sal **	0,5	0,1

(*) 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			
<u>Listeria monocytogenes</u>	Ausencia / 25g	<100 ufc/g	
<u>Salmonellas</u>	N/A	N/A	
<u>Entérotocinas</u>	N/A		
Criterio de higiene de los procedimientos			
<u>Staphylococcus à coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou Presencia entérotocinas > 100 000 /g
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000	

Según reglamento CE N°1441/2007 del 5 de diciembre de 2007 que modifica el reglamento CE N°2073/2005

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

CRITERIOS SENSORIAL	OBJETIVO
Aspecto de la corteza	Ausencia
Aspecto de la pasta	Blanco a amarillo marfil, uniforme
Textura	Firme pero flexible,
Gusto	típico
Olor	Característica propiónica de Emmental
Forma	regular
Dimensiones del producto desnudo	TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	2,5 mm (brin moyen)
Ancho (mm)	-
Altura (mm)	-

Peso neto del producto

Peso neto del producto	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Peso neto del PRODUCTO (kg)	1	-
peso	FIJO	

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

Les Fromageries Occitanes
Processus Conception et Développement
Les Fromageries Occitanes Tous Sites



PCD_PRO_01_ERQ08_v02
Date d'application : le 07/11/2014

Código Producto	Denominación Marketing		Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	
f6244	EMMENTAL	x 10	VIE DE CHÂTEAU	rallado	-	PESO	FIJO

Fecha de actualización : 23/09/2013

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

--- Denominación legal de venta:	Emmental Queso de pasta prensada cocida
--- Peso neto	1 Kg FIJO
	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).
--- DLUO	Consumir preferentemente antes de: 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 (France); sel; Fermentos lácticos; Enzima coagulante; anti-mottant ; fécule de pomme de terre.	
<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 31.582.001 CE
Condiciones especiales de conservación	Consumir rápidamente una vez abierto Envasado en atmósfera protectora
declaración nutricional (Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)	Nombre de empresa
Valores nutricionales medios por 100 g	
Energético	1532 KJ 369 Kcal
Materia grasa	29 g
Ácidos grasos saturados	19 g
Glúcidos	<0,5 g
Azúcares	<0,5 g
Proteínas	27 g
Sal	0,5 g
	Servicio de atención de consumidor : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais
	El etiquetado ecológico 1. tirar el plástico

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

Información adicionales

-	
-	
Envasado en un establecimiento donde se procesa LECHE de vaca, cabra y oveja	

Caso específico de traducción a otros idiomas:

Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
-	mit	45% Fett.i.Tr Mindestens
Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	45 % MG/EST	60 % EST
29 % 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
DLUO
Condiciones de conservación
Nombre de empresa
Condiciones especiales de conservación
Declaración nutricional

FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad		
f6244	EMMENTAL	x 10	VIE DE CHÂTEAU	rallado	-	PESO FUJO

fecha de actualización: 23/09/2013

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

est fabriqué à partir de lait d'origine françaiseFRANCIA, et est fabriqué enFRANCIA

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 ALERGENOS

	Presencia intencional (en la receta) sí/ no
Cereales que contienen gluten (a saber trigo, centeno, cebada, avena, épeautre, kamut o sus cepas híbridadas), y productos a base de estos cereales	NON
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	NON
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)	OUI
Frutas a cascós , a saber almendras, avellanas, nuez, nuez de caoba, pecana, nuez de Brasil, pistachos, nuez de macadamia y nuez de Queenland, 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	NON
Altramuz y productos a base de altramuz	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

Según las directivas 2003 / 89 / CE del 10 de noviembre de 2003 y 2006 / 142 / CE del 22 de diciembre de 2006

Según reglamento(ropa) UE N°1169 / 2011 del 25 de octubre de 2011 que concluye a la información de los consumidores sobre los productos alimenticios

CERTIFICADO DLÚO SECUNDARIO (si es aplicable para los productos afectados)

La información del producto después de la información 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 IONIZACION

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	Firma