

## FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F6772	ROQUEFORT	X 4	CANTOREL	1/2	AOP
					PESO
					VARIABLE

**Denominación legal de venta:** ROQUEFORT Denominación de Origen Protegida

**Composición:** LECHE cruda de oveja (France; 96%); sal(3,2%); cuajo de rigen animal (0,025%); Fermentos lácticos (traces); Penicillium roqueforti (traces); Levures (traces).

**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

### VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g		Tolerancias*		para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético Kcal	1524	1143	1905	457	23		
Valor energético KJ	368	276	460	110,4	6		
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	32	24	40	10	0		
Ácidos grasos saturados: (g)	24	18	30	7,104	0		
Glúcidos (g)	1	0	2	0	0		
Azúcares (g)	0,5	0	1,5	0,15	0		
Proteínas (g)	19	14	24	6	0		
Sal (g)	3,2	2,2	4,2	0,96	0		
Sodio (g)	1,28	0,90	1,66	0	0		
Fibras productos alimentarios	0,5	0	1,7	0,15	0		
Calcio (mg)	600	420	780	180	9		

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	
Producto sometido a desecación	-
Consumir rápidamente una vez abierto	-

### DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta				
EMBALAJES	Aluminium imprimé	Buvar	Barquette	Film suremballage
Código	C44009	C18227	C2218	C2224
L x l x h (mm)				
Tara (g)	16			
Peso bruto del PRODUCTO		OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg	
Peso bruto del PRODUCTO (kg)		1,416	environ	0
EAN 7 Peso		2995742	EAN 7 Precio	
EAN 13		3153400957423		

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		
Peso bruto (kg)	5,9		
DUN 14	9315340672047		
EAN 128	(01) DUN 14 (15) duoAMMUJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta	
Tipo	SNCF
Dimensiones (LxIxH) 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)	667

### CONSERVACION

DLUO (j)	Garantie client	71
DLU (i)	Date limite d'utilisation	-

### CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	55	MINI
Graso sobre seco *	52	MINI
Sal **	3,2	2,2
(*) 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 monocytogenes</u>	Ausencia / 25g	< 100 / g	
<u>Salmonellas</u>	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g	
<u>Entérotocinas</u>	Ausencia (Buscar si Staphylococcus coagulase+ > 10 <sup>5</sup> )		
<b>Criterio de higiene de los procedimientos</b>			
<u>Staphylococcus à coagulase +</u>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 ou Presencia entérotocinas
<u>Escherichia coli</u>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 / g

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	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	Cremoso, bien comunicado, de fusión
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
Longitud o el diámetro (mm)	200
Ancho (mm)	100
Altura (mm)	110

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

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

### NOMENCLATURA ADUANERA

04064010

## FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F6772	ROQUEFORT	X 4	CANTOREL	1/2	AOP PESO VARIABLE

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
	6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g		
	e metrología : Altura > 3mm en el campo del peso		
	Por porciones indicar el peso en gramos (g).		
--- DLUO	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 (France); sal; cuajo de rígen animal ; Fermentos lácticos.			
<i>Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT =&gt; <b>leche</b></i>			
LOGOS Signos de calidad	AOP	Números de agrado sanitario:	FR 12.203.022 CE
Condiciones especiales de conservación		Producto sometido a desecación	Consumir rápidamente una vez abierto
declaración nutricional (Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)		Nombre de empresa	
Valores nutricionales medios por 100 g			
Energético	1524	KJ 368	Kcal
Materia grasa	32		g
Ácidos grasos saturados	24		g
Glúcidos	1		g
Azúcares	0,5		g
Proteínas	19		g
Sal	3,2		g
		Fabricado y curado por LFO SAS 12250 ROQUEFORT	
		Servicio de atención de consumidor : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais	
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	mit	52% Fett i.Tr Mindestens
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
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	PESO	VARIABLE
<b>F6772</b>	<b>ROQUEFORT</b>	X 4	<b>CANTOREL</b>	<b>1/2</b>	<b>AOP</b>	<b>VARIABLE</b>

Fecha de actualización : 02/12/2014

### CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

originado en la respectivas áreas geográficas Decreto DOP francés de 22 de enero de 2001 sobre la denominación de origen Roquefort la que está sometido.

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

### CERTIFICADO ALÉRGENOS

	Presencia intencional (en la receta) sí/no
<b>Cereales que contienen gluten</b> (a saber trigo, centeno, cebada, avena, épeautre, kamut o sus cepas híbridadas), y productos a base de estos cereales	<b>Pénicillium : dans les conditions préconisées d'utilisation , soit un ensemencement maximal d'1 dose / 1000L de lait (condition d'ensemencement très fort), la teneur de gluten résiduel dans le produit fini (fromage à l'état commercialisable) n'exécède pas 20 ppm. (Référence Règlement CE n°41/2009 du 20/01/09).</b>
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos	NO
<b>Huevos</b> y productos a base de huevos	NON
<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)	<b>OUI</b>
<b>Frutas a cascós</b> , a saber 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>Anhidrido sulfuroso</b> y sulfitos añadidos en concentración de más de 10 mg / por kg o 10 mg / por litro exprimidos(expresados) en SO2 total	NON
<b>Altramuz</b> y productos a base de altramuz	NO
<b>Moluscos</b> 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 el 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 DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE LA LECHE

El producto denominado sobre el documento presente

se prepara a partir de leche cruda

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 DLUO SECUNDARIO (si es aplicable para los productos afectados)

La vida útil del producto después de la notificación 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 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 realamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003.

### CERTIFICADO TONIZACIÓN

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