

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
f5178	GRAN LEO	x 5	VIE DE CHÂTEAU	rallado	- PESO FIJO

Denominación legal de venta: Queso de pasta prensada cocida

Composición: LECHE pasteurizada de vaca (France: 95,1%); Fermentos lácticos (3%); sal(1,9%); cuajo de rigen animal (0,03%); Cloruro de calcio (0,016%); anti-mottant : fécula de pomme de terre (<2%).

Edad del producto: 6 meses mini de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de fabricación:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 48.090.011 CE	FR 48.090.011 CE	FR 31.582.001 CE	FR 31.582.001 CE
Route de St Alban 48140 LE MALZIEU VILLE-FRANCIA	Route de St Alban 48140 LE MALZIEU VILLE-FRANCIA	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - FRANCIA	
Certificación	Certificación	Certificación	IFS BRC

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	63	61
Graso sobre seco *	41	40
Sal **	1,9	1,3

(*) 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 monocytogenes</u>	Ausencia / 25g	N/A	
<u>Salmonelles</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	Seco escalable con el tiempo de maduración: amarillo pálido a naranja claro
Aspecto de la pasta	de color amarillo paja, uniforme, inauguraciones
Textura	firme y granulada
Gusto	franco, típico y fragante
Olor	-
Forma	-
Dimensiones del producto desnudo	
Longitud o el diámetro (mm)	-
Ancho (mm)	-
Altura (mm)	-

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

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*		para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético Kcal	1540	1155	1925	462	23	
Valor energético KJ	370	278	463	111	6	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	26	20	33	8	0	
Ácidos grasos saturados: (g)	19	14	23	5,616	0	
Glúcidos (g)	1	0	2	0	0	
Azúcares (g)	0,5	0	1,5	0,15	0	
Proteínas (g)	33	25	41	10	0	
Sal (g)	1,9	1,3	2,5	0,57	0	
Sodio (g)	0,76	0,53	0,99	0	0	
Fibras productos alimentarios	0,5	0	1,7	0,15	0	
Caloio (mg)	1165	816	1515	350	17	

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)	55
Peso bruto del PRODUCTO	
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	1,055
TOLERANCIAS peso en kg	
	0
EAN 7 Peso	-
EAN 7 Precio	
EAN 13	327401277039

Caja			
Nb UV / caja	5		
Código	C41864		
L x l x h (mm)	525	225	120
Tara (g)	374		

Peso de caja			
Peso neto (kg)	5		
Peso bruto (kg)	5,6		
DUN 14	03492845178056		
EAN 128			
	(01) DUN 14 (15) duoAMMJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta	
Tipo	EURO
Dimensiones (Lxhx) en mm	1200
Tara (kg)	800
Volume paleta(m3)	1470
Nb caja / capa	20
Nb caja / paleta	1,4
Nb UV / paleta	6
SSCC	11
Peso neto (kg)	66
Peso bruto (kg)	330
	presente
	330
	393

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04062090

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL



Código Producto	Denominación Marketing		Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	
f5178	GRAN LEO	X	VIE DE CHÂTEAU	rallado	-	PESO	FIJO

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

--- Denominación legal de venta:	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); Fermentos lácticos; sel; cuajo de rigen animal; 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	1540 KJ 370 Kcal
Materia grasa	26 g
Ácidos grasos saturados	19 g
Glúcidos	1 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	33 g
Sal	1,9 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 outra idiomas:		
Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
Hartkäse	mit	41% Fett.i.Tr Mindestens
Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	41 % MG/EST	63 % EST
26 % 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			
f5178	GRAN LEO	x 5	VIE DE CHÂTEAU	rallado	-	PESO	FUJO

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 Queenstand, 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(pago) 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)

Este tipo de producto depende 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.

Validación cliente	
Fecha	Firma

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.