

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	PESO	VARIABLE
F7316	BLEU CREMEUX	x 2	CANTOREL	pain	-	PESO	VARIABLE

Denominación legal de venta: Bleu QUESO DE PASTA AZUL

Composición: LECHE pasteurizada de vaca (origina Francia; el 94,82 %); cúbrese de nata pasteurizada (14 %); sal (2,2 %); enzima coagulante (0,02 %); cloruro de calcio (0,02 %); fermentos lácticos (0,0078 %); pénicillium (<el 0,002 %).

Edad del producto: 45 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 15.167.201 CE	FR 15.167.003 CE	FR 15.196.001 CE
<i>LFO Zi de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France</i>	<i>LFO Tunnel de Massalés Zi de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France</i>	<i>LFO - Bédoussac - La chataignerale - 15220 ST MAMET - France</i>
Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*	para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1627	-	488	19	
Valor energético Kcal	393	-	117,9	20	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	35	28	42	11	50
Ácidos grasos saturados: (g)	25	20	30	7,56	126
Hidratos de Carbono (g)	1,5		3,5	0,5	1
Azúcares (g)	0,5		2,5	0,15	1
Proteínas (g)	18	14	22	5	36
Sal (g)	2,20	1,8	2,6	0,66	37
Sodio (g)	0,88	0,70	1,06	0	37
Fibras productos alimentarios	<0,5		2,5	<0,5	-
Calcio (mg)	572	372	830	172	72

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 : GEMRCN	V 8 / 20
-------------------------------	-------------

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización	-
Producto sometido a desecación	-
Consumir rápidamente una vez abierto	-

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta	Aluminium neutre	STICKER	Etiquette thermique	-
EMBALAJES				
L x l x h (mm)	0	-	-	-
Tara (g)	0	-	-	-
Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg		
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	2,5	approx	-	
EAN 7 Peso	2132251	EAN 7 Precio	2232251	
EAN 13	3492840322515			

CONSERVACION

DLUO (j)	Garantie client	75		
DLU (i)	Date limite d'utilisation	-		

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	
Extracto seco *	55	MINI	
Graso sobre seco *	60	MINI	
Sal **	2,2	1,8	2,6

(*) 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			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	-	-
<i>Salmonelles</i>	N/A	N/A	-
<i>Entérotóxinas</i>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<i>Staphylococcus à coagulase +</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou présence entérotóxinas
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /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

CRITERIOS SENSORIAL	OBJETIVO
Aspecto de la corteza	légèrement bleu, vert, gris, blanc ou noir.
Aspecto de la pasta	homogène, ivoire, avec un persillage gris-bleu, bien réparti.
Textura	Fundente y untuosa
Gusto	de azul
Olor	
Forma	Cilindro derecho regular
Dimensiones del producto desnude	OBJETIVO
Longitud o el diámetro (mm)	210
Ancho (mm)	-
Altura (mm)	100
	TOLERANCIAS
	20
	-
	20

Peso neto del producto

Peso neto del producto	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg	
Peso neto del PRODUCTO (kg)	2,5	approx	0,3
peso	VARIABLE	approx	

Caja

Nb UV / caja	2		
Código	C42406		
L x l x h (mm)	393	196	128
Tara (g)	227		
Peso de caja			
Peso neto (kg)	5		approx
Peso bruto (kg)	5,2		approx
DUN 14	93492847316022		
EAN 128	(01) DUN 14 (15) duoAAMMUJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta

Tipo	MADERA
Dimensiones (LxIxH) en mm	1200
	800
	1430
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1,4
Nb caja / capa	10
Nb capa / paleta	10
Nb caja / paleta	100
Nb UV / paleta	200
SSCC	presente
Peso neto (kg)	500
Peso bruto (kg)	543

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

à +8°C maxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04064090

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

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



PCD_PRO_01_ERQ08_v03
Date d'application : le 30/11/2015
Fecha de actualización : 23/09/2016

Código Producto	Denominación Marketing		Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7316	BLEU CREMEUX	X 2	CANTOREL	pain	-	PESO
						VARIABLE

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

--- Denominación legal de venta:	Bleu QUESO DE PASTA AZUL		
--- Peso neto	2.5 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 metrologica : 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)		
	à +8°C maxima		

OBLIGATORIO corregidos en el diferente campo visual

ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca (origine France)			
<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 15.196.001 CE
Condiciones especiales de conservación	Producto sometido a desecación		Consumir rápidamente una vez abierto
declaración nutricional	Nombre de empresa		
(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)			
Valores nutricionales medios por 100 g			
Energético	1627	KJ 393	Kcal
Materia grasa	35		g
Ácidos grasos saturados	25		g
Hidratos de Carbono	1,5		g
Azúcares	0,5		g
Proteínas	18		g
Sal	2,2		g
	Service Consommateurs : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais		
	El etiquetado ecológico		Plástico(plástica) y / o metal que hay que echar(poner)

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

Informacion adicionales

Caso específico de traducción a otros idiomas:		
Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	60% Fett i.Tr.
Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	60 % MG/EST	55 % EST
35 % 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
F7316	BLEU CREMEUX	X 2	CANTOREL	pain	-	PESO VARIABLE

Fecha de actualización : 23/09/2016

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

Fabricado con el leche françes y esta fabricado en FRANCIA

CERTIFICADO ALÉRGENOS

	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	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. (Réfèrence Règlement CE n°41/2009 du 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
Anhidrido 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

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 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 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;

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 reglamentos 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