

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	PESO	VARIABLE
F6318	CANTOREL GEANT	x 2	CANTOREL	pan	-	PESO	VARIABLE

Denominación legal de venta: Queso a pasta blanda

Composición: LECHE pasteurizada de vaca (France; 98,12%); sal(1,6%); Fermentos lácticos (0,205%); Enzima coagulante (0,04%); Cloruro de calcio (0,02%); penicillium (0,01%).

Edad del producto: 9 a 15 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE
LFO la Chataigneraié 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	LFO la Chataigneraié 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	LFO - Bédoussac - La chataigneraié - 15220 ST MAMET -FRANCIA
Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	52	MINI
Graso sobre seco *	60	MINI
Sal **	1,5	1,1 2,0

(*) según decreto si AOP O IGP sino según promedios analíticos
** (*) según promedios analíticos

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	Nivel de alerta
Criterios de seguridad			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	N/A	
<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 Presencia 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	OBJETIVO	
Aspecto de la corteza	Penicillium blanco	
Aspecto de la pasta	granja	
Textura	0	
Gusto Olor Forma	Neutral, franca, ligeramente ácido y salado Regular cilindro recto	
Dimensiones del producto desnude	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	200	10
Ancho (mm)	-	-
Altura (mm)	65	5

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

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*	para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1578	1184	1973	473	19
Valor energético Kcal	381	286	476	114,3	19
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	33	25	41	10	47
Ácidos grasos saturados: (g)	24	18	30	7,128	119
Glúcidos (g)	1	0	2	0,3	0
Azúcares (g)	0,5	0	1,5	0,15	1
Proteínas (g)	20	15	25	6	40
Sal (g)	1,5	1,1	2,0	0,45	25
Sodio (g)	0,60	0,42	0,78	0	25
Fibras productos alimentarios	0,5	0	1,7	0,15	-
Calcio (mg)	367	257	477	110	46

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

Valores nutricionales medios de datos bibliográficos, medianas analíticas y calculo.

Categoría ONILAIT :	V
GEIMRCN	4 / 20

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

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

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta	Estampille	Complexe fromager	Sticker	contre-étiquette
EMBALAJES	C46637		C46636	C46375
Código				
L x l x h (mm)	190	430 x 430	-	-
Tara (g)	3	10	-	-

Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	2,213	environ

EAN 7 Peso	29 958 80	EAN 7 Precio	
EAN 13			3153400958802

Caja			
Nb UV / caja	2		
Código	C43210		
L x l x h (mm)	450	225	70
Tara (g)	166		

Peso de caja		
Peso neto (kg)	4,4	
Peso bruto (kg)	4,6	
DUN 14	93153406318023	
EAN 128		
(01) DUN 14 (15) duoAMMUJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta	
Tipo	MADERA
Dimensiones (Lxhxh) en mm	1200 800 1410
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1,4
Nb caja / capa	7
Nb capa / paleta	18
Nb caja / paleta	126
Nb UV / paleta	252
SSCC	presente
Peso neto (kg)	554,4
Peso bruto (kg)	599

CONSERVACION

DLUO (j)	Garantie client	53
DLU (i)	Date limite d'utilisation	-

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04069092

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE		
F6318	CANTOREL GEANT	X 2	CANTOREL	pan	-	PESO	VARIABLE

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

--- Denominación legal de venta:	Queso a pasta blanda		
--- Peso neto	2,2 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) entre +2°C y +6°C máxima		

OBLIGATORIO corregidos en el diferente campo visual

ingredientes:	LECHE pasteurizada de vaca (France);sal; Fermentos lácticos ; Enzima coagulante		
	Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche		
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	1578	KJ 381	Kcal
Materia grasa	33		g
Ácidos grasos saturados	24		g
Glúcidos	1		g
Azúcares	0,5		g
Proteínas	20		g
Sal	1,5		g
	Servicio de atención de consumidor : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais		
El etiquetado ecológico	6. Tirar plástico y papel		

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

Información adicionales

-
-
Fabricado y envasado en un establecimiento donde se procesa LECHE de vaca y oveja

Caso específico de traducción a otros idiomas:		
Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
-	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	52 % EST
33 % 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
F6318	CANTOREL GEANT	X 2	CANTOREL	pan	-	PESO

Fecha de actualización : 16/07/2015

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

Fabricado con el leche francés 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	NO
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	NON
Altramuz y productos a base de alttramuz	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; 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 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