

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F7620	FOURME D'AMBERT	x 10	PRIX RONDS	190g	AOP	POIDS FIXE

Dénomination légale de vente : Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée

Composition : LAIT pasteurisé de vache (Origine : France; 97,83%); sel (1,8 à 3%); présure (0,04%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques et d'affinage (0,007%); Penicillium (<0,0002%)

Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) : LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel; présure; ferments lactiques et d'affinage.
Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage. Par exemple LAIT => lait

Age du produit : 28 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 15.187.201 CE	FR 15.187.003 CE	FR 31.582.001 CE
LFO ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France	LFO Tunnel de Massalès ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France
Certification IFS BRC	Certification IFS BRC	Certification IFS -

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec *	50	MINI
Gras sur sec *	50	MINI
Sel **	1,90	1,5

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques
(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<u>Listeria monocytogenes</u>	Non détecté / 25g	-	-
<u>Salmonelles</u>	N/A	N/A	-
<u>Entérotoxines</u>	N/A	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<u>Staphylococcus à coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines détectées
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

Selon règlement (UE) 2019/229 du 07 février 2019 modifiant le règlement n° 2073/2005 CE et Guide des alertes

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*			pour 30g	%valeur repère sur 100g**	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	1402	-	-	-	420,5	17	
Valeur énergétique Kcal	338	-	-	-	101,4	17	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	28	22	34	-	8,4	40	
dont acides gras saturés (g)	20	16	24	-	5,88	98	
Glucides (g)	1,50	-	3,5	-	0,450	1	
dont sucres (g)	0,5	-	2,5	-	0,15	1	
Protéines (g)	20,00	16	24	-	6,00	40	
Sel (g)	1,90	1,5	2,3	-	0,570	32	
Sodium (g)	0,76	0,61	0,91	-	0,23	32	
Fibres alimentaires (g)	<0,5	-	2,5	-	<0,5	-	
Calcium (mg)	500,0	325	725	-	150	63	

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
* Selon la position de l'UE relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul.

Catégorie ONILAIT :	14
GEMRCN	4 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	Description
Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente	Type de conditionnement	Colis
EMBALLAGES	Emballages	Nb UVC / colis
L x l x h (mm)	180x150x19	10
Tare (g)	4	Code consommable
		C48049
		L x l x h (mm)
		288 266 121
		Tare (g)
		160
Poids brut du produit	Cible	Poids du colis
Poids brut du PRODUIT (kg)	0,194	Poids net (kg)
		1,9
		Poids brut (kg)
		2,100
EAN 7 Poids	-	DUN 14
EAN 13	3492844651000	03492847620102
		EAN 128
		(01) DUN 14 (15) duoAAMMJ (3103) poids (10) N° lot

Palette	
Type	EURO
Dimensions (Lxlxh) en mm	1200 800 1239
Tare (kg)	20
Volume palette(m ³)	1,2
Nb colis par couche	12
Nb couches / palette	9
Nb colis / palette	108
Nb UVC / palette	1080
SSCC	Présent
Poids net (kg)	205,2
Poids brut (kg)	247

CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	35
		-

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04064090

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F7620	FOURME D'AMBERT	X 10	PRIX RONDS	190g	AOP	POIDS FIXE

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL
 (face avant ou face arriere)

--- Dénomination légale de vente	Fourme d'Ambert Appellation d'Origine Protégée
--- Poids net	0,19 Kg FIXE 6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g si applicable : e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).
--- DDM (Date de Durabilité minimale)	à consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA
--- Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre) entre +2°C et +6°C maximum

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel; présure ; ferments lactiques et d'affinage. Les termes indiqués en maiuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 31.582.001 CE
Conditions particulières de conservation		Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Energie	1402	KJ	338 Kcal
Matières grasses	28		g
dont acides gras saturés	20		g
Glucides	1,5		g
dont sucres	0,5		g
Protéines	20		g
Sel	1,9		g
Raison sociale Fabriqué par LFO SAS 15100 ST FLOUR			
Service Consommateurs : LFO SAS ZI Borde Blanche 31290 Villefranche de Lauragais			
Etiquetage environnemental		1.Plastique à jeter	

Si pas d'étiquetage nutritionnel: mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini

Mentions supplémentaires (si applicable)

Conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, chèvre et brebis
--

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	50% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	50 % MG/EST	50 % EST
28 % materia grasa en el producto final		

Mentions devant respecter une TAILLE DE CARACTERES OBLIGATOIRE

TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm de corps de texte si face> 80cm² OU 0,9 mm de corps de texte si face< 80cm²
Dénomination légale de vente
Ingrédients
Poids net
DDM (Date de Durabilité Minimale)
Conditions de conservation
Raison Sociale
Conditions particulières de conservation
Déclaration nutritionnelle

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
F7620	FOURME D'AMBERT	X	PRIX RONDS	190g	AOP	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 31/05/2019

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est originaire des zones géographiques françaises respectives au décret AOP relatif à l'appellation d'origine FOURME D'AMBERT auquel il est soumis.

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

ATTESTATION ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), **et produits à base de ces céréales**

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)

Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO₂ total

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Présence intentionnelle
(dans la recette)
oui/ non

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'excède pas 20 ppm. (Référence Règlement CE n°41/2009 du 20/01/09).

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente ; le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase)

Selon le Décret Fromage

ATTESTATIONS CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication de nos produits est conforme à la réglementation en vigueur en matière de contaminants.

Réglementation CE 1259/2011 et Recommandation 2011/516 UE

ATTESTATION OGM

Nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

ATTESTATION DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

La durée de conservation après ouverture du produit notifiée en page 1 du présent document, est indiquée sous réserve du respect des conditions suivantes:

Nous recommandons les conditions de conservation après ouverture suivantes :

- Maintenir les produits dans une chambre froide positive selon les conditions de conservation préconisées.
- Refermer les produits en les recouvrant de film alimentaire.
- Eviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées.

ATTESTATION IONISATION

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits, ingrédients et additifs :
ne font pas l'objet d'un traitement par ionisation conformément au décret n°2001-1097 du 16/11/01.

1- Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique.
 2- Il appartient à l'acheteur de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays (hors Europe) de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorsation, de déclaration, de critères sanitaires et d'étiquetage.
 3- Il appartient à l'acheteur de vérifier la compatibilité du produit énoncé avec l'usage qu'il désire en faire.
 4- Sous huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

Validation Client	
Date	Visa