

Code produit France Frais :   
 Code produit Plateforme :

Code fournisseur France Frais : 151

*Toute modification des données de cette fiche entraîne systématiquement l'envoi d'une nouvelle fiche par le fournisseur.*

## A – IDENTIFICATION

### A1 - Produit

Dénomination commerciale :	
FOURME AMBERT 29% AOP poids fixe 275g	
Dénomination légale de vente :	
FOURME AMBERT 29% AOP poids fixe 275g	
Marque :	Code article (fournisseur) :
Signe de qualité (AOC, label...):	Nomenclature douanière (10 chiffres) :
AOP	



### A2 – Fournisseur

Nom Société :	Site de fabrication :	N° agrément ou d'enregistrement :	Code emballage :
France FRAIS AUVERGNE	63510 AULNAT	FR 63 019 003 CE	

## B – DESCRIPTION DU PRODUIT

### B1 – Composition du produit

Ingrédients, Additifs, Arômes, Auxiliaires Technologiques	% dans le produit fini	Origines		Ionisation	OGM	
		Source végétale / animale... à préciser	Géographique	Oui/Non	Présence d'OGM Oui/Non	Risque de contamination croisée avec des OGM
Fromage AOP à pâte persillée						
Lait pasteurisé de vache	96,25%	animale	LOIRE	NON	NON	NON
Sel	2,90%	végétale				
ferments lactiques	0,80%	microbienne				
chlorure de calcium	0,03%					
Présure animale	0,02%	animale				
Pénicilium	< 0,001%	microbienne				

### B2 – Conservation

DLC ou DLUO	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours)	Durée de vie après ouverture (en nb de jours)	Température de conservation (et tolérances)
21 JOURS			à +6°C maximum

### B3 – Mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation

B4 – **Composition nutritionnelle** :  Pour 100g       Pour 100ml       Par portion, à définir

Valeurs nutritionnelles moyennes							
fromages	valeur énergétique	glucides	dont sucre	lipides	dont AG	sel	protéines
FOURME D'AMBERT AOP	336Kcal/1391KJ	1,9g	0,7g	28g	19g	2g	19g
AG trans :	AG mono-insaturés :		Autre : calicum environ 490mg				

## B5 – Logistique

Caractéristiques UVC (dimensions extérieures en mm)			
Poids net (kg) :	275g	Longueur :	
Poids brut (kg) :		Largeur :	
Code EAN :		Diamètre :	
		Hauteur :	
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb UVC :	8	Longueur :	265
Poids net (kg) cible :	~2,2kg	Largeur :	259
Poids brut (kg) :		Hauteur :	109
Code EAN :			
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :		Longueur :	
Nb colis/couche :		Largeur :	
Nb couches/palette :		Hauteur :	
Poids net (kg) :		Type palette :	
Poids brut (kg) :		Code EAN :	
Contrat date à réception entrepôt (obligatoirement en nb jours) :		18	

## B6 – Etiquetage

*Joindre obligatoirement une copie des étiquettes produit et colis (format JPEG).*

## C – GARANTIES

### C1 – Microbiologiques / Physico / Chimiques (matière sèche, pH, aw...)

Paramètres microbiologiques	Seuils - Tolérances	Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g / n = 5 / c = 0		
Salmonella spp :	Absence dans 25g / n = 5 / c = 0		
Staphylocoques à coagulase +	m=100 ; M=1000 / n = 5 / c = 2		
Escherichia coli :	m=100 ; M=1000 / n = 5 / c = 3		

### C4 – Allergènes

Substances vectrices d'allergènes majeurs	Présence intentionnelle dans le produit OUI/NON	Si OUI		Présence sur le site de production OUI/NON	Risque de contaminations croisées (4) OUI/NON
		Nature de la substance (*)	Matière première contenant la substance et fonction de la substance		
Céréales contenant du gluten (1) et dérivés	NON			NON	
Crustacés et dérivés	NON			NON	
Œufs et dérivés	NON			NON	
Poissons et dérivés	NON			NON	
Arachides et dérivés	NON			NON	
Soja et dérivés	NON			NON	
Lait et dérivés (y compris le lactose)	OUI		Lait de vache	OUI	OUI
Fruits à coques (2)	NON			NON	
Céleri et dérivés	NON			NON	
Moutarde et dérivés	NON			NON	
Graines de sésame et dérivés	NON			NON	
Anhydrides sulfureux et sulfites (3)	NON			NON	
Lupin et produits à base de lupin	NON			NON	
Mollusques et produits à base de mollusque	NON			NON	

(1) A savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

(2) A savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou noix du Queensland.

(3) En concentrations de plus de 10 mg /kg ou 10 mg /litre exprimées en SO<sub>2</sub>.

(4) Les réponses à cette question doivent être issues d'une étude HACCP.

(\*) Exempté d'étiquetage selon la directive 2005/26/CE du 21 mars 2005 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe IIIBis de la directive 2000/13/CE.

Nom de la société : France FRAIS AUVERGNE

Fait le : 29/07/2024

Par (nom, fonction) : ALLAFORT Lionel-Resp QSE