

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
412072/0012-001	MUNSTER AOP - LP	12	FRECH	200G	AOP	POIDS FIXE

Mise à jour le : 31/10/2022

Dénomination légale de vente : Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait pasteurisé de vache.

Composition : Lait pasteurisé de vache (Origine : France; 98,11%), sel (1,8%), présure (0,03%), chlorure de calcium (0,03%); ferments lactiques et d'affinage (0,03).

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 : 14 jours minimum d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 54.259.001 CE <i>Fromagerie de BLAMONT 2 Rue de Migneville, 54450 Herbéviller</i>	FR 67.411.001 CE <i>Fromagerie Siffert Frech 35 route de Rosenwiller, 67560 ROSHEIM</i>	FR 67.411.001 CE <i>Fromagerie Siffert Frech 35 route de Rosenwiller, 67560 ROSHEIM</i>
Certification IFS -	Certification IFS -	Certification IFS -

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Crîtères nutritionnels	pour 100g		Tolérances*		pour 30g		%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique kJ	1422	-	-	-	426	17		
Valeur énergétique kcal	343	-	-	-	103	17		
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	29	23	35	8,7	41			
dont acides gras saturés (g)	20	16	24	6	100			
Glucides (g)	1,5		3,5	0,5	1			
dont sucres (g)	<0,5		2	#VALEUR!	#VALEUR!			
Protéines (g)	19	15	23	6	38			
Sel (g)	1,80	1,4	2,2	0,54	30			
Sodium (g)	0,75	0,60	0,90	0,22	31			
Fibres alimentaires (g)	<0,5			<0,5	-			
Calcium (mg)	700	455	1015	210	88			

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 :	V
GEMRCN	4/20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	-
Produit soumis à dessiccation	-
Après ouverture, recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours.	-

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente		Type de conditionnement	Coils		
EMBALLAGES	PAPIER CELLO		Nb UVC / coils	12	
L x l x h (mm)	210x210	-	Code consommable	315	260
Tare (g)	2,6		L x l x h (mm)	145	85
			Tare (g)		
Poids brut du produit		Poids du colis	Poids du colis		
Cible	Tolérances poids (kg)		Poids net (kg)	2,4	
Poids brut du PRODUIT (kg)	0,2026		Poids brut (kg)	2,576	
			DUN 14	23265353111327	
EAN 7 Poids	0	EAN 7 Prix	EAN 128	(01) DUN 14 (15) dluoAAMJJ (3103) poids (10) N° lot	
EAN 13	3265353111323				

Palette	
Type	EURO
Dimensions (LxIxH) en mm	1200
Tare (kg)	800
Volume palette(m³)	390
Nb coils par couche	20
Nb couches / palette	0,4
Nb coils / palette	10
Nb UVC / palette	8
SSCC	80
Poids net (kg)	960
Poids brut (kg)	Présent
	192
	221

CONSERVATION

DLC (Date Limite de Consommation)	Garantie client	30
		-

CONDITIONS DE STOCKAGE :

A conserver entre +2°C et +6°C

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

0406909290

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Crîtères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec *	44	MIN
Gras sur sec *	45	MIN
Sel **	1,80	1,4

(*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques

(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Crîtères microbiologiques

Crîtères de sécurité	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	-
<i>Salmonelles</i>	-	-	-
<i>Entérotoxines</i>	Non détecté (Recherche si <i>Staphylococcus</i>)	-	-
<i>Crîtères d'hygiène des procédés</i>			
<i>Staphylococcus à coagulase +</i>	m= 100	M= 1000	> 100 000 ou entérotoxines détectée
<i>Escherichia coli</i>	m= 100	M= 1000	> 100 000 / g

Selon règlement CE N°229/2019 du 7 février 2019 modifiant le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Crîtères organoleptiques		Cible
Aspect de la croûte	Croûte jaune paille à orangée, lisse, brillante.	
Aspect de la pâte	Pâte homogène de couleur ivoire.	
Texture de la pâte	Agréable et fondante en bouche, croûte fine	
Goût	généreux, typé, franc et long en bouche	
Odeur	Caractéristique du Munster odeur franche.	
Forme	cylindre plat	
Dimensions du produit nu		Cible
Longueur ou Diamètre (mm)	100	10
Largeur (mm)		
Hauteur (mm)	30	3

Poids net du produit		Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	0,2		0,02
Poids FIXE			

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
412072/0012-001	MUNSTER AOP - LP	12	FRECH	200G	AOP	POIDS

Mise à jour le : 31/10/2022

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

--- Dénomination légale de vente	Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait pasteurisé de vache.	
--- Poids net	0,2 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).	
--- DLC (Date Limite de Consommation)	à consommer avant le: JJMM/AA ou JJMM/AAAA	
--- Conditions de conservation	à conserver : (sous forme de thermomètre) A conserver entre +2°C et +6°C	

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

Ingrédients: Lait pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage. <i>Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait</i>			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 67.411.001 CE
Conditions particulières de conservation		Produit soumis à dessiccation	
		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	1422	kJ	343 kcal
Matières grasses	29		g
dont acides gras saturés	20		g
Glucides	1,5		g
dont sucres	<0,5		g
Protéines	19		g
Sel	1,8		g
Raison sociale Fabriqué par les Fromageries de Blâmont, 2 Rue de Migneville, 54450 Herbéville Service Consommateurs : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais			
Etiquetage environnemental			

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

Mentions supplémentaires (si applicable)

-
-
-

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
-	mindestens	45% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	45 % MG/EST	44 % EST
29 % 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
DLC (Date Limite de Consommation)
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	poinds	Fixe ou variable
412072/0012-001	MUNSTER AOP - LP	12	FRECH	200G	AOP	POIDS	FIXE

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 Munster auquel il est soumis.

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

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 ALLERGENES

Présence intentionnelle
(dans la recette)
oui/ non

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

NON

Crustacés et produits à base de crustacés

NON

Œufs et produits à base d'œufs

NON

Poissons et produits à base de poissons

NON

Arachides et produits à base d'arachides

NON

Soja et produits à base de soja

NON

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

OUI

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

NON

Céleri et produits à base de céleri

NON

Moutarde et produits à base de moutarde

NON

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

NON

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

NON

Lupin et produits à base de lupin

NON

Mollusques et produits à base de mollusques

NON

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

ATTESTATION DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

Le présent document concerne les produits mentionnés sur la 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.

A noter que les produits peuvent avoir tendance sur le plan visuel à se dessécher

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'autorisation, 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
------	------