

## FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable	
<b>F2594</b>	<b>CANTAL JEUNE PASTEURISE</b>	<b>X</b>	<b>6</b>	<b>dés</b>	<b>AOP</b>	<b>POIDS</b>	<b>FIXE</b>

Mise à jour le : 20/06/2018

**Dénomination légale de vente :** Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé

**Composition :** LAIT pasteurisé de vache (origine France; 97,96%); sel (2%); présure (0,02%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques (1,5\*10<sup>-4</sup>%).

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

**Age du produit :** 30 à 60 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 31.582.001 CE
LFO la Chataigneraine 15220 SAINT MAMET - France	LFO la Chataigneraine 15220 SAINT MAMET - France	LFO ZI Bords Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France
Certification IFS BRC	Certification IFS BRC	Certification IFS

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g			pour 30g			%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
		Tolérances*			Tolérances*			
Valeur énergétique KJ	1544	-	-	463,1	-	-	18	
Valeur énergétique Kcal	372	-	-	111,6	-	-	19	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	30	24	36	9			43	
dont acides gras saturés (g)	21	17	25	6,30			105	
Glucides (g)	1,50	3,5		0,450			1	
dont sucres (g)	0,5	2,5		0,15			1	
Protéines (g)	24,00	19	29	7,20			48	
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)	760,0	494	1102	228			95	

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 :	13
GEMRCN	8 / 20

### AVANTAGES PRODUIT

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

### DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente		Type de conditionnement		Colis		
<b>EMBALLAGES</b>	Barquette+film operculage			Nb UVC / colis	6	
L x l x h (mm)	250x180x44		Conditionné sous atmosphère protectrice.	Code consommable	C42570	
Tare (g)	15			L x l x h (mm)	373	268 148
				Tare (g)	201	
<b>Poids brut du produit</b>	Cible	Tolérances poids (kg)		<b>Poids du colis</b>		
Poids brut du PRODUIT (kg)	0,515	-		Poids net (kg)	3	
				Poids brut (kg)	3,291	
EAN 7 Poids	-	EAN 7 Prix		DUN 14	03492842594064	
EAN 13		3492842594002		EAN 128		
				(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJJ (3103) poids (10) N° lot		

Palette	
Type	EURO
Dimensions (Lxlxh) en mm	1200 800 1482
Tare (kg)	20
Volume palette(m³)	1,4
Nb colis par couche	9
Nb couches / palette	9
Nb colis / palette	81
Nb UVC / palette	486
SSCC	Présent
Poids net (kg)	243
Poids brut (kg)	287

### CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	40

### CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

### NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04069081

### CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	57	MINI	
Gras sur sec *	45	MINI	
Sel **	1,90	1,5	2,3

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

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

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

### CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible
Aspect de la croûte	Absence
Aspect de la pâte	de couleur ivoire à jaune foncé
Texture de la pâte	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant
Goût	
Odeur	
Forme	Dés de 15x15
<b>Dimensions du produit nu</b>	Cible Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)	15 1,5
Largeur (mm)	15 1,5
Hauteur (mm)	15 1,5

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	0,5	-
Poids	FIXE	

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F2594	CANTAL JEUNE PASTEURISE	X 6	VIE DE CHÂTEAU	dés	AOP	POIDS FIXE

Mise à jour le : 20/06/2018

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

--- Dénomination légale de vente	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé	
--- Poids net	0,5 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 ; préure ; ferments lactiques. <i>Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT =&gt; lait</i>			
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 Conditionné sous atmosphère protectrice.	
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)			Raison sociale
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			Fabriqué et affiné par LFO SAS 15220 ST MAMET
Energie	1544	KJ 372	Kcal
Matières grasses	30		g
dont acides gras saturés	21		g
Glucides	1,5		g
dont sucres	0,5		g
Protéines	24		g
Sel	1,9		g
			Service Consommateurs : LFO SAS 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)		
Schnittkäse	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	57 % EST
30 % 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	pooids	Fixe ou variable
F2594	CANTAL JEUNE PASTEURISE	X	6	VIE DE CHÂTEAU	dés	AOP	POIDS FIXE

Mise à jour le : 20/06/2018

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 CANTAL auquel il est soumis.

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

ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non
<b>Céréales contenant du gluten</b> (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), <b>et produits à base de ces céréales</b>	NON
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	NON
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	NON
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	NON
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	NON
<b>Soja</b> et produits à base de soja	NON
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	OUI
<b>Fruits à coques</b> , 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
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	NON
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	NON
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	NON
<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub> total	NON
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	NON
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	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

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

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 DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

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 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 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