

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F3356	ROQUEFORT	x4	ARBAS	Demi pain	AOP	POIDS VARIABLE

Dénomination légale de vente :

Composition :

Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) :

Age du produit :

Numéros d'agrément sanitaire :

ROQUEFORT Appellation d'Origine Protégée

LAIT cru de brebis (origine France; 96,775%); sel (3,2%); présure (0,025%); ferments lactiques (traces); Penicillium roqueforti (traces); Levures (traces).

LAIT cru de brebis (origine France); sel ; présure ; ferments lactiques.

90 jours

d'affinage minimum

Site de fabrication

FR 12.154.001.CE

LFO - La Plaine - 12400 MONTLAUR - France

Certification IFS

Site d'affinage

La Cave Roussel FR 12.203.007 CE
La cave Milhau FR 12.203.019 CE

LFO - Les Caves - 12250 ROQUEFORT - France

Certification IFS -

Site de conditionnement

FR 12.203.022 CE

LFO - Lauras 12250 ROQUEFORT - France

Certification IFS -

valeurs nutritionnelles moyennes

Critères nutritionnels	pour 100g		Tolérances*		pour 30g		%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	1524	-	-	-	457,2	18		
Valeur énergétique Kcal	368	-	-	-	110,4	18		
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	32	26	38		9,6	46		
dont acides gras saturés (g)	24	19	28		7,10	118		
Glucides (g)	1,00		3		0,300	0		
dont sucres (g)	0,5		2,5		0,15	1		
Protéines (g)	19,00	15	23		5,70	38		
Sel (g)	3,20	2,6	3,8		0,960	53		
Sodium (g)	1,28	1,02	1,54		0,38	53		
Fibres alimentaires (g)	<0,5		2,5		<0,5	-		
Calcium (mg)	600,0	390	870		180	75		

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 :	20
GEMRCN	8 / 20

avantages produit

Utilisation	
Produit soumis à dessiccation	-
N/A	

données logistiques

Unités de vente					Colis					
EMBALLAGES	Aluminium imprimé	Buvard	barquette 1/2 pain+FILM	contre-étiquette	Type de conditionnement	Nb UVC / colis	C2214	400	205	120
L x l x h (mm)	-	-	-	-	-	Code consommable				
Tare (g)	7,2	3,4	7,4	-		L x l x h (mm)				
						Tare (g)				
Poids brut du produit		Cible		Tolérances poids (kg)		Poids du colis				
Poids brut du PRODUIT (kg)	1,418	environ	-			Poids net (kg)	5,6			environ
						Poids brut (kg)	5,892			environ
EAN 7 Poids		2497497	EAN 7 Prix							
EAN 13			3492840974974							

palette

Type	SNCF
Dimensions (LxIxh) en mm	1200
Tare (kg)	800
Volume palette(m³)	1470
Nb colis par couche	20
Nb couches / palette	1,4
Nb colis / palette	10
Nb UVC / palette	11
SSCC	110
Poids net (kg)	440
Poids brut (kg)	Présent
	616
	668

conservation

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	60			
		-			

conditions de stockage :

entre +2°C et +6°C maximum

nomenclature douanière :

04064010

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS		FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE							PCD_PRO_01_ERQ08_v04		
Processus Conception et Développement		Code Article	Dénomination Marketing	PCB		Marque	Format	Signe de qualité		Fixe ou variable	Date d'application :04/05/2017
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites		F3356	ROQUEFORT	X	4	ARBAS	Demi pain	AOP	POIDS	VARIABLE	Mise à jour le : 13/06/2018

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

--- Dénomination légale de vente	ROQUEFORT Appellation d'Origine Protégée		
--- Poids net	1,4 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			
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 cru de brebis (origine France); sel ; présure ; ferments lactiques.			
Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 12.203.022 CE
Conditions particulières de conservation	Produit soumis à dessiccation		N/A
	-		
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)		Raison sociale	Fabriqué et affiné par LFO SAS 12250 ROQUEFORT
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Énergie 1524 KJ 368 Kcal			
Matières grasses	32		g
dont acides gras saturés	24		g
Glucides	1		g
dont sucres	0,5		g
Protéines	19	g	
Sel	3,2	g	
Si pas d'étiquetage nutritionnel: mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini			
Etiquetage environnemental		5.Plastique, métal et papier à jeter	

Mentions supplémentaires (si applicable)

-		
-		
-		

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:		
Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	52% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	52 % MG/EST	55 % EST
32 % materia grasa en el producto final		

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

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS		FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS								PCD_PRO_01_ERQ08_v04	
Processus Conception et Développement		Code Article	Dénomination Marketing	PCB		Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable	Date d'application : 04/05/2017
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites		F3356	ROQUEFORT	X	4	ARBAS	Demi pain	AOP	POIDS	VARIABLE	Mise à jour le : 13/06/2018

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 ROQUEFORT 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 cru

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/CEet 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

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

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

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

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 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.

Validation Client

Date

Visa

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.