

### FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Sodiaal Fromages\_AOP TERROIRS Tous Sites

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F3614	BRIE	x 2	MONTSALVY	pain 1kg	-	POIDS FIXE

Mise à jour le 23/10/2021

**Dénomination légale de vente :** Brie, Fromage à pâte molle, à croûte fleurie et blanche  
**Composition :** LAIT pasteurisé de vache (Origine : France; 98,33%); sel (1,6%); enzyme coagulante (0,04%); chlorure de calcium (0,02%); penicillium (0,002%); ferments (8,5\*10<sup>-4</sup>%)  
**Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) :** LAIT pasteurisé de vache (Origine : France); sel; enzyme coagulante; ferments.  
*Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT=> lait*  
**Age du produit :** 9 à 12 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 15.196.001 CE  LFO la Chataigneraine 15220 SAINT MAMET - France	FR 15.196.001 CE  LFO la Chataigneraine 15220 SAINT MAMET - France	FR 15.196.001 CE  LFO - Bédoussac - La chataigneraine - 15220 ST MAMET - France
Certification IFS BRC	Certification IFS BRC	Certification IFS BRC

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES			
Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	51	MINI	
Gras sur sec *	60	MINI	
Sel **	1,50	1,2	1,8

(\*) 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	-	-
<i>Salmonellas</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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES					
Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*	pour 30g	%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique kJ	1499	-	449,6	18	
Valeur énergétique kcal	362	-	108,6	18	
Lipides (mat gr sur pdt fin) (g)	32	26	38	9,6	46
dont acides gras saturés (g)	22	18	27	6,72	112
Glucides (g)	1,50		3,5	0,450	1
dont sucres (g)	0,5		2,5	0,15	1
Protéines (g)	17,00	14	20	5,10	34
Sel (g)	1,50	1,2	1,8	0,450	25
Sodium (g)	0,60	0,48	0,72	0,18	25
Fibres alimentaires (g)	<0,5	2,5	<0,5	-	-
Calcium (mg)	550,0	358	798	165	69

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 :	9
GEMRCN	4 / 20

AVANTAGES PRODUIT	
<b>Utilisation</b>	
Produit soumis à dessiccation	-
N/A	

CARACTERISTIQUES PRODUIT	
Critères organoleptiques	Cible
Aspect de la croûte	Croûte fine recouverte de penicillium blanc
Aspect de la pâte	peu persillée, peu d'ouvertures
Texture de la pâte	fondante
Goût	neutre franc
Odeur	
Forme	Cylindre droit, plat et régulier
<b>Dimensions du produit nu</b>	
Longueur ou Diamètre (mm)	200 20
Largeur (mm)	- -
Hauteur (mm)	35 10

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	1	-
Poids	FIXE	

DONNÉES LOGISTIQUES				
Unités de vente	Estampille	Complexe fromager	contre-étiquette	Colis
<b>EMBALLAGES</b>				<b>Type de conditionnement</b>
L x l x h (mm)	190	450 x 450	-	Nb UVC / colis 2
Tare (g)	3	10	-	Code consommable C43215
				L x l x h (mm) 465 235 65
				Tare (g) 233
<b>Poids brut du produit</b>	<b>Cible</b>	<b>Tolérances poids (kg)</b>		<b>Poids du colis</b>
Poids brut du PRODUIT (kg)	1,013	-		Poids net (kg) 2
				Poids brut (kg) 2,259
EAN 7 Poids	-	EAN 7 Prix		DUN 14 03492843614037
EAN 13		3492840322355		EAN 128 (01) DUN 14 (15) dluaAAMMJJ (3103) poids (10) N° lot

Palette	
Type	bois
Dimensions (LxIxH) en mm	1200 800 1710
Tare (kg)	20
Volume palette(m <sup>3</sup> )	1,6
Nb colis par couche	7
Nb couches / palette	24
Nb colis / palette	168
Nb UVC / palette	336
SSCC	Présent
Poids net (kg)	336
Poids brut (kg)	400

CONSERVATION	
EXPORT	DDM Etiquetage(j) 70

CONDITIONS DE STOCKAGE : entre +2°C et +6°C maximum NOMENCLATURE DOUANIÈRE : 04069084

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F3614	BRIE	X 2	MONTSALVY	pain 1kg	-	POIDS FIXE

Mise à jour le : 23/05/2021

FAUX

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL

(face avant ou face arrière)

--- Dénomination légale de vente	Brie, Fromage à pâte molle, à croûte fleurie et blanche	
--- Poids net	1 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 ; enzyme coagulante ; ferments. Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => <b>lait</b>			
LOGOS Signe de qualité	-	Estampille Sanitaire :	FR 15.196.001 CE
Conditions particulières de conservation	Produit soumis à dessiccation		N/A
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)		Raison sociale	
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</b>			
Energie	1499	kJ	362 kcal
Matières grasses	32		g
dont acides gras saturés	22		g
Glucides	1,5		g
dont sucres	0,5		g
Protéines	17		g
Sel	1,5		g
Service Consommateurs : LFO SAS ZI Borde Blanche 31290 Villefranche de Lauragais			
Etiquetage environnemental		6. Plastique et papier à jeter	

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

Mentions supplémentaires (si applicable)

-
-
Fabriqué et conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache et brebis

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:		
Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Weichkäse	mindestens	60% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	60 % MG/EST	51 % EST
32 % 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		
F3614	BRIE	X	2	MONTSALVY	pain 1kg	-	POIDS	FIXE	

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

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), et produits à base de ces céréales	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</b> et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub> total	NON
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	NON
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	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

Les dates de conservation indiquées après ouverture sur produits indiqués en page 11 sur 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 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'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