

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente : BLEU D'AUVERGNE
Ingrédients à étiqueter * : Lait pasteurisé de vache; sel ; présure animale ; ferments lactiques ; pénicillium
 * selon la réglementation en vigueur
Composition : Lait pasteurisé de vache (97,44%); sel (2,5%); présure animale (0,04%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques (<0,001%); pénicillium (< 0,001%)

Description du produit Fromage AOP à pâte persillée
Age du produit : 28j mini d'affinage minimum

Signes de Qualité AOP

Numéros d'agrément sanitaire :

Site de fabrication			Site d'affinage			Site de conditionnement		
FR 15-187-201CE			FR 15-187-201CE			FR 15 - 196 - 001 - CE		
LFO ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France			LFO ZI de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France			LFO - Bédoussac - La chataigneraie - 15220 ST MAMET - France		
Certification	IFS	BRC	Certification	IFS	BRC	Certification	IFS	BRC

LES VALEURS NUTRITIONNELLES

Critères nutritionnels	Déclaration sur la base de	pour 100g	Tolérances*			pour 30g	%valeur repère sur 30g **
Valeur énergétique Kcal	Données Calculées	332	266	398	100	5	
Valeur énergétique KJ	Données Calculées	1376	1101	1651	413	5	
Protéines (g)	Données Bibliographiques	20	16	24	6	12	
Glucides (g)	Données Bibliographiques	0	-	-	0	0	
dont sucres (g)	Données Bibliographiques	0	-	-	0	0	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	Moyennes analytiques	28	22	34	8	12	
dont acides gras saturés (g)	Données Calculées	19	15	23	6	28	
dont acides gras monoinsaturés (g)	Données Calculées	8,4	6,7	10	2,5	-	
dont acides gras polyinsaturés (g)	Données Calculées	0,8	0,0	1,6	0,3	-	
dont acides gras trans (g)	Données Calculées	1,1	-	-	0,3	-	
Cholestérol (mg)	Données Bibliographiques	80	-	-	24	-	
Fibres alimentaires (g)	Données Bibliographiques	0	0	2	0	-	
Calcium (mg)	Données Bibliographiques	563	366	816	169	21	
Sel (g)	Moyennes analytiques	2,50	2	3	0,75	13	
Sodium (g)	Données Calculées	1,00	0,80	1,20	0,30	-	
Vitamines A (µg)	Données Bibliographiques	250	163	375	75	9	

Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

* Selon la position de l'ANIA et de la FCD relative aux tolérances et arrondis dans l'étiquetage nutritionnel

** Selon les Apports de référence mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

Catégorie ONILAIT :	V
GEMRCN	8 / 20

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				
EMBALLAGES	Aluminium imprimé	Étiquette thermique		
Longueur (mm)				
largeur (mm)	320 X 440	-	-	-
Hauteur (mm)				
Tare (g)	6	-		
Poids net du PRODUIT (kg)	1,250	environ	Produit en poids	VARIABLE
Poids brut du PRODUIT (kg)	1,256	environ		
EAN 7 Poids	2180823			
EAN 7 Prix				
EAN 13	3492840808231			

CONSERVATION

DLUO (j)	Garantie client	30		
	Dluo Secondaire	N/A		

(durée de conservation après ouverture) Voir Attestation au dos si applicable

Colis			
Type	C42406		
Tare (g)	232		
L x l x h (mm)	393	196	128
Poids net (kg)	5 environ		Poids VARIABLE
Poids brut (kg)	5,3 environ		
DUN 14	93492844168044		
EAN 128			
	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJJ (3103) poids (10) N°lo t		
Nb UVC / colis	4		

NOMÉCLATURE DOUANIÈRE : 04064090

CONDITIONS DE STOCKAGE : Maintenir à +8°C maximum

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	52	MINI	
Gras sur sec *	50	MINI	
Sel **	2,5	2	3

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

(**) selon moyennes analytiques

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance
Critères de sécurité		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g	Absence / 25g
<i>Salmonelles</i>	Absence / 25g	Absence / 25g
<i>Entérotoxines</i>		N/A
Critères d'hygiène des procédés		
<i>Staphylococcus à coagulase +</i>	m = 100	M= 1000
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000

Selon règlement CE N°1441/2007 du 5 déc 2007 modifi ant le règlement CE N°2073/2005

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible	Tolérance	VISUEL PRODUIT
Aspect de la croûte	Légèrement moisi		
Aspect de la pâte	Mi-ferme persillage réparti		
Texture	0		
Goût	Franc légèrement salé		
Odeur	0		
Forme	demi-cylindre		
Dimensions du produit nu	195	5	
L x l x h (mm)	97,5	5	
	45	5	

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	Fonctionnalités

Palette	
Type	bois
Tare (kg)	20
Dimensions (LxHxh) en mm	1200 800 1430
Volume palette(m³)	1,4
Nb colis par couche	10
Nb couches / palette	10
Nb colis / palette	100
Nb UVC / palette	400
SSCC	Présent
Poids net (kg)	500
Poids brut (kg)	546



ATTESTATIONS

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

est originaire des zones géographiques françaises respectives au décret AOP du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine Bleu d'Auvergne auquel il est soumis.

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 (micropolluants, plomb, dioxine, PCB, aflatoxine M1, pesticides, résidus vétérinaires)

Réglementation CE 1259/2011 et Recommandation 2011/316 UE

ATTESTATION OGM

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 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

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

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

Présence intentionnelle
(dans la recette)
oui/ non

NON

NON

NON

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

NON

NON

NON

NON

NON

ATTESTATION DLUO SECONDAIRE (si applicable, pour les produits concernés)

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- Nous vous remercions de bien vouloir nous faire parvenir la présente Fiche Technique validée par vos soins. Sans validation sous huitaine, nous considérons votre accord formel sur cette Fiche Technique.

Validation Client

Date

Visa