

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7707	BRIE LA BRIQUE	X 2	CANTOREL	BRIQUE	0 PESO VARIABLE

Denominación legal de venta: Queso a pasta blanda
Composición: LECHE pasteurizada de vaca (origine France: 98,33%); sal(1,6%); Enzima coagulante (0,04%); Cloruro de calcio (0,02%); Fermentos lácticos (0,005%); penicillium (0,002%).

El etiquetado de ingredientes LECHE pasteurizada de vaca (origine France); sel; Enzima coagulante; Fermentos lácticos.
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche

Edad del producto: 8 a 11 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:		
Lugar de fabricación:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE
LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	LFO la Chataignerale 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	LFO - Bédoussac - La chataignerale - 15220 ST MAMET -FRANCIA
Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC	Certificación IFS BRC

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	50,5	MINI
Graso sobre seco *	60	MINI
Sal **	1,5	1,2

(*) según decreto si AOP O IGP sino según promedios analíticos
(**) según promedios analíticos

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	Nivel de alerta
Criterios de seguridad			
<u>Listeria monocitogenes</u>	no detectado / 25g	-	-
<u>Salmonelles</u>	N/A	N/A	-
<u>Enterotoxines</u>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<u>Staphylococcus á coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines detectado
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

Según reglamento CE N°229/2019 del 7 de febrero de 2019 que modifica el reglamento CE N°2073/2005

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*			para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1499	-	-	-	450	18	
Valor energético Kcal	362	-	-	-	108,6	18	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	32	26	38	10	46		
De las cuales : saturadas	22	18	27	6,72	112		
Hidratos de Carbono (g)	1,5		3,5	0,5	1		
de los cuales: azúcares	0,5		2,5	0,15	1		
Proteínas (g)	17	14	20	5	34		
Sal (g)	1,50	1,2	1,8	0,45	25		
Sodio (g)	0,60	0,48	0,72	0	25		
Fibras productos alimentarios	<0,5		2,5	<0,5	-		
Calcio (mg)	367	239	532	110	46		

Según reglamento UE N°1169 / 2011 del 25 de octubre de 2011 que concierne a la información de los consumidores sobre los productos alimenticios

* Según la posición del UE relativo a las tolerancias y redondeados en el etiquetado nutricional

** Según las Aportaciones de referencia mencionadas en el reglamento UE N°1169 / 2011

Valores nutricionales medios de datos bibliográficos, medianas analíticas y calculo.

Categoría ONILAIT :	9
GEMRCN	4 / 20

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización	0
--------------------	---

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta			
EMBALAJES	0		
L x l x h (mm)	0		
Tara (g)	0		
Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg	
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	1,3	approx	
EAN 7 Peso	2156034	EAN 7 Precio	
EAN 13		3492840560344	

Caja			
Nb UV / caja	2		
Código	0		
L x l x h (mm)	400	235	100
Tara (g)	0		

Peso de caja			
Peso neto (kg)	2,6		approx
Peso bruto (kg)	2,860		approx
DUN 14	93492847707028		
EAN 128			
(01) DUN 14 (15) dluaAAMMJ (3103) peso (10) N° lote			

Paleta	
Tipo	bois
Dimensiones (Lxlxh) en mm	1200 800 1650
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1,6
Nb caja / capa	10
Nb capa / paleta	15
Nb caja / paleta	150
Nb UV / paleta	300
SSCC	presente
Peso neto (kg)	390
Peso bruto (kg)	449

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO de +8°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

CONSERVACIÓN	
DDM Fecha de duración mínima (d)	Garantía cliente

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7707	BRIE LA BRIQUE	X 2	CANTOREL	BRIQUE	0 PESO VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017
Fecha de actualización : 25/04/2019

OBLIGATORIO corregidos en el mismo campo visual (delantero o trasero)

--- Denominación legal de venta:	Queso a pasta blanda
--- Peso neto	1,3 Kg VARIABLE environ
<i>6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g</i> <i>e metroológica : Altura > 3mm en el campo del peso</i> <i>Por porciones indicar el peso en gramos (g).</i>	
--- DDM Fecha de duración mínima	Consumir preferentemente antes del: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA
--- Condiciones de conservación	Conservar entre : (Como un termómetro) de +8°C máxima

OBLIGATORIO corregidos en el diferente campo visual

ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca (origine France); sel; Enzima coagulante; Fermentos lácticos.	
<i>Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche</i>	
LOGOS Signos de calidad	Números de agrado sanitario: FR 15.196.001 CE
Condiciones especiales de conservación	
declaración nutricional	
(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)	
Valores nutricionales medios por 100 g	
Energético	1499 KJ 362 Kcal
Grasas	32 g
De las cuales: saturadas	22 g
Hidratos de Carbono	1,5 g
De los cuales: azúcares	0,5 g
Proteínas	17 g
Sal	1,5 g
Nombre de empresa	
0	
0	
Servicio de atención de consumidor : Alinaze Av. Meridiana 27-29- 08018 Barcelona.	
El etiquetado ecológico	
0	

Si no etiquetado nutricional: obligatoria la indicación del contenido de grasa del producto final

Información adicionales

Fabricado y envasado en un establecimiento donde se procesa LECHE de vaca y oveja

Caso específico de traducción a otros idiomas:

Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
0	mindestens	60% Fett i.Tr.
Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	60 % MG/EST	50,5 % EST
32 % materia grasa en el producto final		

Datos que se encuentran un tamaño de carácter REQUERIDA

TALLA REQUERIDO: 1,2 mm cara cuerpo de texto si > 80cm² OR 0,9 mm cara cuerpo de texto si < 80cm²	
Denominación legal de venta:	
ingredientes:	
Peso neto	
DDM Fecha de duración mínima	
Condiciones de conservación	
Nombre de empresa	
Condiciones especiales de conservación	
Declaración nutricional	

FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
 Processus Conception et Développement
 Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7707	BRIE LA BRIQUE	x 2	CANTOREL	BRIQUE	0 PESO VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
 Date d'application : 04/05/2017
 Fecha de actualización : 25/04/2019

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

Fabricado con el leche francés y esta fabricado en FRANCIA

CERTIFICADO ALERGENOS

	Presencia intencional (en la receta) sí/no
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, épeautre, kamut o sus cepas híbridadas), y productos a base de estos cereales	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO
Peces y productos a base de peces	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y productos a base de leche (incluido la lactosa y las proteínas de leche)	SI
Frutas a cascós , almendras, avellanas, nuez, nuez de caoba, pecana, nuez de Brasil, pistachos, nuez de macadamia y nuez de Queensland, y productos a base de estas frutas	NO
Apio y productos a base de apio	NO
Mostaza y productos a base de mostaza	NO
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos añadidos en concentración de más de 10 mg / por kg o 10 mg / por litro exprimidos(expresados) en SO2 total	NO
Altramuz y productos a base de altramuz	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

CERTIFICADO DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE LA LECHE

El producto denominado sobre el documento presente

se prepara a partir de leche que ha sido objeto de un tratamiento de pasteurización (leche se calienta a una temperatura de al menos 72 ° C durante quince segundos o cualquier otra combinación equivalente; leche pasteurizada tiene una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa)

Según decreto queso

Según las directivas 2003 / 89 / CE del 10 de noviembre de 2003 y 2006 / 142 / CE del 22 de diciembre de 2006
 Según reglamento(pago) UE N°1169 / 2011 del 25 de octubre de 2011 que concierne a la información de los consumidores sobre los productos alimenticios

CERTIFICADO CONTAMINANTS

La leche utilizada para la fabricación de nuestros productos es conforme a las regulaciones vigentes en cuanto a contaminantes.

Según el reglamento CE 1259/2011 y la recomendación 2011/516 UE

CERTIFICADO DLUO SECUNDARIO (si es aplicable para los productos afectados)

Los productos que se comercializan en el territorio de este departamento, quedan sujetos a las siguientes condiciones:
 Le recomendamos las siguientes condiciones de almacenamiento después de la apertura:
 - Mantenga los productos en un cuarto frío positivo ya que las condiciones de almacenamiento recomendadas.
 - Cerrar los productos que cubren con una envoltura de plástico.
 - Evitar la contaminación cruzada con otros alimentos.
 Tenga en cuenta que el producto puede tender visualmente para secar

CERTIFICADO OGM

Nos productos no son objeto de un etiquetado OGM conforme a los reglamentos 1829 / 2003 / CE y 1830 / 2003 / CE

Respeto de no presencia de OGM a las puertas del 0,9 % conforme a los reglamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003.

CERTIFICADO IONIZACIÓN

Certificamos, teniendo como base las garantías y los certificados obtenidos por parte de nuestros proveedores, que nuestros productos, ingredientes y aditivos: no son objeto de un tratamiento por ionización conforme al decreto n°2001-1097 del 16/11/01.

1-Esta ficha técnica corresponde a un producto estándar. Toda demanda particular será objeto de un estudio específico.
 2-Le incumbe al comprador informarse de la reglamentación vigente en el país (fuera de Europa) de comercialización del producto particularmente en materia de autorización, en materia de declaración, en materia de criterios sanitarios y en materia de etiquetado.
 3-Le incumbe al comprador verificar la compatibilidad del producto enunciado con uso que desea hacerlo.
 4-Le agradecemos por enviarnos la Ficha técnica presente validada por su cuidados. Sin validación dentro de unos ocho días, consideramos su acuerdo formal sobre esta Ficha técnica.

	Validación cliente
Fecha	Firma