

F7652

Ficha técnica del producto 1/2

Fecha de actualización :
03/11/2022

Code CIP correspondant : -

Denominación Marketing	Marca	PCB	Formato
MIX DE FROMAGES RAPES- Cambio de origen: Origen de la leche UE	-	5	rallado Peso FIJO

Denominación legal de venta

Queso de leche de vaca pasteurizada.

Composición

LECHE pasteurizada de vaca (Origen : UE) sal, enzima coagulante, fermentos, colorante:E160b(ii).

El etiquetado de ingredientes (alérgenos en mayúsculas)

LECHE pasteurizada de vaca (Origen : UE) sal, enzima coagulante, fermentos colorante : E160b(ii).

Edad del producto

-



LFO ZI Borde Blanche 31290
VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS -
FRANCIA

Certification : IFS

Datos de los materiales y seguridad alimentaria

Características microbiológicas

Criterios de seguridad	Objetivo	Tolerancias	Nivel de alerta
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado / 25g	<100 ufc/g	> 100 ufc/g
<i>Salmonelles spp</i>	N/A	N/A	-
<i>Entérotóxinas</i>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<i>Staphylococcus coagulase+</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotóxinas detectado
<i>Escherichia coli</i>	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 y Guía de alertas

Características fisicoquímicas

	Objetivo	Tolerancias
Extracto seco (%)*	53	MINI
Graso/seco (%)*	45	MINI
Sal (g)**	1,1	[0,88 ; 1,32]

(*) según decreto si AOP O IGP sino según promedios analíticos
(**) según medias analíticas/datos bibliográficos/cálculo

Especificidad clientes materia

-

Características organolépticas

	Objetivo
Aspecto de la corteza	Ausencia
Aspecto de la pasta	Tres colores
Textura	Suave
Gusto	Franco, típico y fragante
Olor	Láctico
Forma	Hebras disociadas.

Valores nutricionales

Valores nutricionales medios por 100 g

		Tolerancias*		%valor de referencia sobre 100g**	pour 30g
Valor energético (kJ)	1387	1110	1664	17	416,1
Valor energético (kcal)	344	275	413	17	103,2
Grasas (g)	26	21	31	37	7,8
de los cuales ácidos grasos saturados (g)	18	14	22	90	5,40
Hidratos de Carbono (g)	1	0	3,5	0,4	0,300
de los cuales azúcares (g)	0,50	0	2,5	2,8	0,15
Fibras alimentarias (g)	<0,5	-	-	-	
Proteínas (g)	24	19	29	48	7,20
Sal (g)	1,10	0,88	1,32	18	0,33
Sodio (g)	0,44	0,35	0,53	18,33	0,13
Calcio (mg)	-	-	-	-	-

* Según la posición de la UE sobre tolerancias y redondeos en el etiquetado nutricional
Valores nutricionales medios derivados de datos bibliográficos, medias analíticas y cálculos. Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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

Datos de conservación/utilización

Datos de conservación

EXPORTACIÓN	Garantie client (j)	40
-------------	---------------------	----

Información sobre conservación

Para mantener : entre +2°C y +6°C máxima

Información de utilización

-
Después de abrir, recubrir con film transparente y consumir dentro de los 5 días
-
-

GEM-RCN* : 8 / 20

Nutriscore : D

*GEM-RCN: Grupo de estudio sobre restauración colectiva y nutrición.
NB : 1 porción = 30 g

Ficha técnica del producto 2/2

Fecha de actualización :
03/11/2022

F7652

MIX DE FROMAGES RAPES- Cambio de origen: Origen de la leche UE

Datos de embalaje y logística

Información producto acaba

	Objetivo	Tolerancia
Longitud o diámetro (mm)	-	-
Ancho (mm)	-	-
Altura (mm)	-	-
Peso neto del producto (kg)	1,000	0,1
Peso bruto del producto (kg)	1,055	0,11

Nota sobre el envasado

Invasado en atmósfera protectora

Envase primario

Tipo	emballages	-	-	-
Dimensiones (mm)	350x262,5	-	-	-
Tara (g)	55,0	-	-	-

Envasado	UC (producto)	UL (paquete)	Palé
Código EAN / Tipo	3492847652004	3492847652059	EURO -
Tara (kg)	-	0,384	20
Peso neto (kg)	1,000	5,000	330
Peso bruto (kg)	1,055	5,659	393
Dimensiones (mm)		525x275x115	1200x800x1415

Empaquetado

UVC / paquetes	5
Paletisation	
UL / capa	6
Capas / paleta	11
UL / paleta	66
UVC / paleta	330
Volumen de palés (m2)	1,36
SSCC	Presente

EAN 7 peso / precio

-

EAN 128

(01)DUN14(15)ddm/dlcAAMMJJ(3103)poids(10)N°lot

Nomenclatura aduanera

04062000

Certificados

El producto denominado en este documento :

Origen	Fabricado con el leche de la UE	-
Tratamiento térmico de la leche	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 el decreto queso.
Contaminantes químicos	La leche utilizada para elaborar nuestros productos cumple la normativa vigente sobre contaminantes.	Reglamento CE 1259/2011 y Recomendación UE 2011/516.
OGM	Nuestros productos no están etiquetados como OGM: cumplen el umbral del 0,9% de contenido de OGM.	De conformidad con las normativas europeas 1829/2003/CE y 1830/2003/CE.
Ionización	Certificamos, basándonos en las garantías y certificados obtenidos de nuestros proveedores, que ningún ingrediente, aditivo o producto acabado ha sido sometido a un tratamiento de ionización.	De conformidad con el decreto n° 2001-1097 de 16/11/01.
Caducidad tras la apertura	El plazo de conservación tras la apertura del producto notificado en la página 1 de este documento se indica siempre que se cumplan las siguientes condiciones: - Conservar los productos en frigorífico o cámara frigorífica positiva según las condiciones de conservación recomendadas. - Cerrar los productos cubriéndolos con film transparente. - Evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada con otros productos alimenticios.	
Comentarios	-	

Alérgenos

Cereales que contienen gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas), y productos a base de estos cereales	NO	Frutos de cáscara, a saber, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Queensland, y productos a base de estos frutos.	NO
Marisco y productos a base de marisco	NO	Apio y productos a base de apio	NO
Huevos y ovoproducidos	NO	Mostaza y productos a base de mostaza	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Dióxido de azufre y sulfitos añadidos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados en SO2 total.	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramucos y productos a base de altramucos	NO
Leche y productos lácteos (incluidas la lactosa y las proteínas de la leche)	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO

De conformidad con las Directivas 2003/89/CE, de 10 de noviembre de 2003, y 2006/142/CE, de 22 de diciembre de 2006.
De acuerdo con el Reglamento UE N°1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

1- Esta ficha corresponde a un producto estándar. Cualquier solicitud especial será objeto de un estudio específico.

2- Corresponde al comprador informarse de la normativa vigente en el país (fuera de Francia) en el que desea comercializar el producto, especialmente en materia de autorización, declaración, criterios sanitarios y etiquetado.

3- Es responsabilidad del comprador comprobar la compatibilidad del producto indicado con el uso que desea darle.

4-Dentro de una semana, consideraremos que ha aceptado tácitamente esta Ficha Técnica.