

Dénomination légale de vente :

CAMEMBERT GEANT

Ingrédients à étiqueter * :

Lait de vache pasteurisé ; sel ; ferments lactiques ; enzyme coagulante ; penicillium

Composition :

Lait de vache pasteurisé (98,12%) ; sel (1,6%) ; ferments lactiques (0,205%) ; enzyme coagulante (0,04%) ; chlorure de calcium (0,02%) ; penicillium (0,01%)

Description du produit

Fromage à pâte molle

Age du produit :

Produit soumis à dessiccation 9 à 15 jours d'affinage minimum

Signes de Qualité

Numéros d'agrément sanitaire :

Site de fabrication			Site d'affinage			Site de conditionnement		
FR 15-196-001CE			FR 15-196-001CE			FR 15 - 196 - 001 - CE		
LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France			LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France			LFO - Bédoussac - La chataignerai - 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	377	302	452	113	6	
Valeur énergétique KJ	Données Calculées	1561	1249	1873	468	6	
Protéines (g)	Données Bibliographiques	20	16	24	6	12	
Glucides (g)	Données Bibliographiques	0	-	-	-	-	
dont sucres (g)	Données Bibliographiques	0	-	-	-	-	
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	Moyennes analytiques	33	26	40	10	14	
dont acides gras saturés (g)	Données Calculées	22	18	27	7	33	
dont acides gras monoinsaturés (g)	Données Calculées	9,9	7,9	12	3,0	-	
dont acides gras polyinsaturés (g)	Données Calculées	1,0	0,2	1,8	0,3	-	
dont acides gras trans (g)	Données Calculées	1,3	-	-	0,4	-	
Cholestérol (mg)	Données Bibliographiques	102	-	-	31	-	
Fibres alimentaires (g)	Données Bibliographiques	-	-	2	-	-	
Calcium (mg)	Données Bibliographiques	367	239	532	110	14	
Sel (g)	Moyennes analytiques	1,50	1,2	1,8	0,45	8	
Sodium (g)	Données Calculées	0,60	0,48	0,72	0,18	-	
Vitamines A (µg)	Données Bibliographiques	278	181	417	83	10	

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

* Selon la position de l'AMA 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	4 / 20

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente			
EMBALLAGES	Estampille	Complexe fromager	Etiquette thermique
Longueur (mm)			
largeur (mm)	190	430 x 430	-
Hauteur (mm)			
Tare (g)	3	10	-
Poids	VARIABLE		Tolérances poids (kg)
Poids net du PRODUIT (kg)	2,200	environ	0,2
Poids brut du PRODUIT (kg)	2,213	environ	
EAN 7 Poids	29 958 80	EAN 7 Prix	
EAN 13		3153400958802	

Colis			
Type	C43210		
Tare (g)	198		
L x l x h (mm)	450	225	70
Poids net (kg)		4,4 environ	Poids
Poids brut (kg)		4,6 environ	VARIABLE
DUN 14	93153406318023		
EAN 128			
	(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) poids (10) N° lo t		
Nb UVc / colis	2		

Palette			
Type			bois
Tare (kg)			20
Dimensions (Lxlxh) en mm			1200
			800
			1410
Volume palette(m³)			1,4
Nb colis par couche			7
Nb couches / palette			18
Nb colis / palette			126
Nb UVc / palette			252
SSCC			Présent
Poids net (kg)		554,4	environ
Poids brut (kg)		603	environ

CONSERVATION

DLUO (j)	Garantie client	53
	Dluo Secondaire	N/A
DLU (j)	(durée de conservation après ouverture) Voir Attestation au dos si applicable	

NOMENCLATURE DOUANIÈRE : 04069088

CONDITIONS DE STOCKAGE : Maintenir à +6°C Maximum

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *		52	MINI
Gras sur sec *		60	MINI
Sel **		1,5	1,2
			1,8

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

(**) selon moyennes analytiques

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
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>Staphylocoques à coagulase +</i>	m = 100	M= 1000	
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000	

Selon règlement CE N°1831/2003 du 5 déc 2007 modifié par le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes s version révisée du 02/07/2009

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible	Tolérance	VISUEL PRODUIT
Aspect de la croûte		Penicillium blanc	
Aspect de la pâte		Modérément ferme	
Texture			
Goût		Neutre, franc, légèrement acidulé et salé	
Odeur			
Forme		Cylindre droit régulier	
Dimensions du produit nu	200	10	
L x l x h (mm)	-	-	
	65	5	

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	Fonctionnalités

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

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 2011/516 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

Présence intentionnelle
(dans la recette)
oui/ non

NON

Crustacés et produits à base de crustacés

NON

Œufs et produits à base d'œufs

NON

Poissons et produits à base de poissons

NON

Arachides et produits à base d'arachides

NON

Soja et produits à base de soja

NON

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)

OUI

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

NON

Céleri et produits à base de céleri

NON

Moutarde et produits à base de moutarde

NON

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

NON

Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO₂ total

NON

Lupin et produits à base de lupin

NON

Mollusques et produits à base de mollusques

NON

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

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.

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- 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