

CODE ARTICLE DU MARCHÉ :
BP.2.1 Flûte



FICHE TECHNIQUE

FLÛTE TRADITION

NOM ET MARQUE DU PRODUIT

- FLÛTE TRADITION

CODE PRODUIT ET CODE ARTICLE

- FLÛTE TRADITION

CONDITIONNEMENT

- Au choix du client, soit des sacs krafts recyclables à usage unique, soit des bacs en PVC qui sont nettoyés et réutilisés (vrac).

COMPOSITION

- Farine festival type 65 (cf. Fiche technique Farine festival 65) – 59,5% (dont 20 % de farine biologique)
- Levain de seigle - 3,4%
- Levain - 3 %

- Sésame – 1%
- Levure de panification « **l'hirondelle** » - 0,2%
- Sel fin alimentaire « **la baleine** » - 0,9%
- Eau – 32 %

Nb : Absence d'OGM, de graisse/d'huile hydrogénée, d'huile de palme. Absence d'allergènes. Absence d'additifs.

ORIGINE

- France (Occitanie) - cf. Fiche technique Farine festival 65 et attestation de provenance.

CLASSIFICATION GEMRCN

- Produit non concerné par la classification GEMRCN

VALEUR NUTRITIONNELLE

- Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 gr de pain :
 - o Matières grasses : 0,80 gr
 - Dont acides gras saturés : 0,33 gr
 - o Glucides : 71,43 gr
 - Dont sucres : 3,20 gr
 - o Protéines 10,25 gr
 - o Sel 1,50 gr
 - o Fibres 3,00 gr
- Valeur énergétique : 333,00 kcal soit 1 418,00 kj
- Indice glycémique : 70

ANALYSE BACTERIOLOGIQUES

- Réalisation de contrôles sanitaires inopinés sur l'ensemble de notre production, par le laboratoire vétérinaire départemental (cf. échantillons en PJ)

ASPECT

- Croute dorée, croustillante et mie-noisette foncé

CUISSON

- 22 min à 250°

ARÔME

- Gris et léger
- Note de malt et de seigle de sésame



Petit pot de crème au chocolat 100 g La Laitière

Marque : LA LAITIÈRE

Référence : 208 684

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Pur beurre de cacao. Carton de 32 pots.
Dénomination réglementaire :	Dessert lacté aux œufs frais et au chocolat
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +6 °C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	33 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 8 de 0,4 kg.
Code SNM	190321
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 59.165.030 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier (60,8%), OEUFs frais (9,2%), chocolat (8%) [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme], CREME(LAIT) (6,5%), cacao maigre en poudre (2,7%), blanc d'OEUFs, poudre de LAIT écrémé.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Soja , Oeuf



PassionFroid
groupe pomona

Petit pot de crème au chocolat 100 g La Laitière

Référence : 208 684

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
184	770	10	6,1	18	17	1,6	4,8	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Magnesium 101 -				

Rapport P/L	0,48	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	79	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot		0,25	Lot		
Lot	0,4	1	Lot		3023290035801
kg		2,5	Lot		
Colis	3,2	8	Lot	290 x 152 x 188	3023290035818
Couche		160	Lot		
Palette	448	1 120	Lot	1 200 x 800 x 1 466	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

CODE ARTICLE DU MARCHÉ :
BP.2.2 Petits pains MULTICHOIX graines 40gr



FICHE TECHNIQUE

PETIT PAIN MULTI CÉRÉALES

NOM ET MARQUE DU PRODUIT

- PETIT PAIN MULTI CÉRÉALES

CODE PRODUIT ET CODE ARTICLE

- PETIT PAIN MULTI CÉRÉALES

CONDITIONNEMENT

- Au choix du client, soit des sacs krafts recyclables à usage unique, soit des bacs en PVC qui sont nettoyés et réutilisés (vrac).

COMPOSITION

- Farine festival type 65 (cf. Fiche technique Farine festival 65) – 55,5 % (dont 20 % de farine biologique)
- Mélange de graines (Flocons d'avoine, Graines de lin jaune, Grains de lin brun, Sésame,

- Flocons de blé, Pavot) – 5 %
- Levain de seigle - 3,4%
- Levain - 3 %
- Levure de panification « **l'hirondelle** » - 0,2%
- Sel fin alimentaire « **la baleine** » - 0,9%
- Eau – 32 %

Nb : Absence d'OGM, de graisse/d'huile hydrogénée, d'huile de palme. Absence d'allergènes. Absence d'additifs. Présence de fruits à coques

ORIGINE

- France (Occitanie) - cf. Fiche technique Farine festival 65 et attestation de provenance.

CLASSIFICATION GEMRCN

- Produit non concerné par la classification GEMRCN

VALEUR NUTRITIONNELLE

- Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 gr de pain :
 - o Matières grasses : 0,80 gr
 - Dont acides gras saturés : 0,33 gr
 - o Glucides : 71,43 gr
 - Dont sucres : 3,20 gr
 - o Protéines 10,25 gr
 - o Sel 1,50 gr
 - o Fibres 3,00 gr
- Valeur énergétique : 333,00 kcal soit 1 418,00 kj
- Indice glycémique : 70

ANALYSE BACTERIOLOGIQUES

- Réalisation de contrôles sanitaires inopinés sur l'ensemble de notre production, par le laboratoire vétérinaire départemental (cf. échantillons en PJ)

ASPECT

- Croute dorée, croustillante et mie-noisette foncé

CUISSON

- 22 min à 250°

ARÔME

- Grillé
- Note de noisette et de céréales toastées

CODE ARTICLE DU MARCHÉ :
BP.2.3 Carré de campagne 40gr



FICHE TECHNIQUE

CARRÉ DE CAMPAGNE 40GRS

NOM ET MARQUE DU PRODUIT

- CARRÉ DE CAMPAGNE 40GRS

CODE PRODUIT ET CODE ARTICLE

- CARRÉ DE CAMPAGNE 40GRS

CONDITIONNEMENT

- Au choix du client, soit des sacs krafts recyclables à usage unique, soit des bacs en PVC qui sont nettoyés et réutilisés (vrac).

COMPOSITION

- Farine festival type 65 (cf. Fiche technique Farine festival 65) – 59,5% (dont 20 % de farine biologique)
- Levain de seigle - 3,4%

- Levain - 3 %
- Sésame – 1%
- Levure de panification « **l'hirondelle** » - 0,2%
- Sel fin alimentaire « **la baleine** » - 0,9%
- Eau – 32 %

Nb : Absence d'OGM, de graisse/d'huile hydrogénée, d'huile de palme. Absence d'allergènes. Absence d'additifs.

ORIGINE

- France (Occitanie) - cf. Fiche technique Farine festival 65 et attestation de provenance.

CLASSIFICATION GEMRCN

- Produit non concerné par la classification GEMRCN

VALEUR NUTRITIONNELLE

- Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 gr de pain :
 - o Matières grasses : 0,80 gr
 - Dont acides gras saturés : 0,33 gr
 - o Glucides : 71,43 gr
 - Dont sucres : 3,20 gr
 - o Protéines 10,25 gr
 - o Sel 1,50 gr
 - o Fibres 3,00 gr
- Valeur énergétique : 333,00 kcal soit 1 418,00 kj
- Indice glycémique : 70

ANALYSE BACTERIOLOGIQUES

- Réalisation de contrôles sanitaires inopinés sur l'ensemble de notre production, par le laboratoire vétérinaire départemental (cf. échantillons en PJ)

ASPECT

- Croute dorée, croustillante et mie-noisette foncé

CUISSON

- 22 min à 250°

ARÔME

- Gris et léger
- Note de malt et de seigle de sésame

CODE ARTICLE DU MARCHÉ :
BP.2.4 Carré de campagne 60gr



FICHE TECHNIQUE

CARRÉ DE CAMPAGNE 60GRS

NOM ET MARQUE DU PRODUIT

- CARRÉ DE CAMPAGNE 60GRS

CODE PRODUIT ET CODE ARTICLE

- CARRÉ DE CAMPAGNE 60GRS

CONDITIONNEMENT

- Au choix du client, soit des sacs krafts recyclables à usage unique, soit des bacs en PVC qui sont nettoyés et réutilisés (vrac).

COMPOSITION

- Farine festival type 65 (cf. Fiche technique Farine festival 65) – 59,5% (dont 20 % de farine biologique)
- Levain de seigle - 3,4%

- Levain - 3 %
- Sésame – 1%
- Levure de panification « **l'hirondelle** » - 0,2%
- Sel fin alimentaire « **la baleine** » - 0,9%
- Eau – 32 %

Nb : Absence d'OGM, de graisse/d'huile hydrogénée, d'huile de palme. Absence d'allergènes. Absence d'additifs.

ORIGINE

- France (Occitanie) - cf. Fiche technique Farine festival 65 et attestation de provenance.

CLASSIFICATION GEMRCN

- Produit non concerné par la classification GEMRCN

VALEUR NUTRITIONNELLE

- Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 gr de pain :
 - o Matières grasses : 0,80 gr
 - Dont acides gras saturés : 0,33 gr
 - o Glucides : 71,43 gr
 - Dont sucres : 3,20 gr
 - o Protéines 10,25 gr
 - o Sel 1,50 gr
 - o Fibres 3,00 gr
- Valeur énergétique : 333,00 kcal soit 1 418,00 kj
- Indice glycémique : 70

ANALYSE BACTERIOLOGIQUES

- Réalisation de contrôles sanitaires inopinés sur l'ensemble de notre production, par le laboratoire vétérinaire départemental (cf. échantillons en PJ)

ASPECT

- Croute dorée, croustillante et mie-noisette foncé

CUISSON

- 22 min à 250°

ARÔME

- Gris et léger
- Note de malt et de seigle de sésame



Mousse au chocolat noir intense 50 g Bonne Maman

Référence : 172 818

Bonne Maman.

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 20 pièces.
Dénomination réglementaire :	Mousse au chocolat noir et aux œufs frais
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	26 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 5 de 0,2 kg.
Code douanier	18069090
Stampille sanitaire	FR 28.015.011 CE - FR 46.029.001 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	œufS entiers frais 33%, CREME, chocolat noir 27% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, blanc d'œufS frais.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Oeuf , Soja , Traces de fruit à coque



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
332	1 379	26	15	15	13	3,4	7,9	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 49 -				

Rapport P/L	0,3	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria Monocytogenes : m = abs/25g
Salmonella : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,05	0,25	Lot	71 x 139 x 108	
Lot	0,2	1	Lot	71 x 139 x 108	3608580765653
Colis	1	5	Lot	395 x 150 x 110	3608589765654
kg	1	5	Lot		
Couche	15	75	Lot		
Palette	210	1 050	Lot	1 200 x 800 x 1 690	3608581765652

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 29/09/2020



Fromage blanc nature 3,2% MG 5 kg PassionFroid

Référence : 7 462



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Fromage blanc au lait écrémé, à 3,2 % de mat.gr.
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2° À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	35 jours
Conditionnement	Nombre de Seau par Colis : 1 de 5 kg.
Aide au lait scolaire	06A Fromage blanc CONV
Code SNM	190153
Code douanier	04061050
Stampille sanitaire	FR 67.205.001 CE - FR 89.263.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT écrémé pasteurisé, CREME pasteurisée, ferments LACTIQUES. Contient plus de 82% d'humidité
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Produit prêt à l'emploi
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer dans les 3 jours après ouverture.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
72	303	2,8	1,9	5,1	5,1	0,5	6,4	0,09
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 118 -				

Rapport P/L	2,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Matière sèche : 15,1 +/- 1%
pH : 4,5 +/- 0,3

Critères bactériologiques Levure et moisissures : m = 100 ufc/g
E. coli : m = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g
Enterotoxine : recherche si staph >10⁵ ufc/g
listeria : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Seau		
Colis	5	1	Seau		13061432116367
Seau	5	1	Seau		3061432116360
Couche		18	Seau		
Palette	720	144	Seau	1 200 x 800 x 1 780	83061432116366

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 07/09/2020



Semoule au lait à la vanille 100 g Bonne Maman

Référence : 185 091

Bonne Maman.

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait entier. Carton de 20 pots.
Dénomination réglementaire :	Semoule au lait a la vanille naturelle
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 à +6° C
Etat	Cru
Durée de vie	32 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 5 de 0,4 kg.
Code SNM	190321
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 76.457.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier frais 65%, CREME fraîche, semoule de BLE 5,5%, OEUFs entiers frais, sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'OEUFs frais, extrait naturel de vanille de madagascar, graines de vanille
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
157	657	7,5	4,5	18	13	0,2	4,2	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 101 -				

Rapport P/L	0,56	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	65	Dessert de féculent
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,1	0,25	Lot		
Lot	0,4	1	Lot	71 x 139 x 108	
kg	1	2,5	Lot		
Colis	2	5	Lot	395 x 150 x 110	
Couche	30	75	Lot		
Palette	420	1 050	Lot	1 200 x 800 x 1 690	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Yaourt nature au lait entier BIO 125 g Péchalou

Référence : 216 452



Sud-Ouest



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait origine France : Dordogne. Sans conservateur. Carton de 24 pots, soit 3 kg.
Dénomination réglementaire :	Yaourt Bio au lait entier 125g
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 à +6 °C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	33 jours
Conditionnement	Nombre de Pot par Colis : 24 de 0,125 kg.
Code douanier	04012091
Estampille sanitaire	FR 24.396.002 CE
Pays de transformation	France

Atouts

Ce produit 100% Ma Région Sud-Ouest est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

Composition

Liste des ingrédients Lait entier* 98 % - lait écrémé en poudre* - ferments lactiques du yaourt.

Absence de composants spécifiques Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Lait

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
64	268	3,7	2,5	4	4	0,01	3,7	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 140 -				

Rapport P/L	1	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	1	Pot		3339528071009
kg		8	Pot		
Colis	3	24	Pot	399 x 293 x 74	13339528071006
Couche		192	Pot		
Palette	384	3 072	Pot	1 200 x 800 x 1 204	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Dés de brebis 24,5% MG 500 g La Vie de Château

Marque : LA VIE DE CHÂTEAU

Référence : 39 762

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Fromage au lait de brebis
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	60 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 6 de 0,5 kg.
Code SNM	190118
Code douanier	04069032
Estampille sanitaire	FR 31.582.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Un fromage doux et apprécié
 - Un fromage valorisant dans vos salades ou préparations culinaires

Composition

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé de brebis , sel , ferments lactiques (dont LAIT), enzyme microbienne.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait



PassionFroid
groupe pomona

Dés de brebis 24,5% MG 500 g La Vie de Château

Référence : 39 762

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer rapidement après ouverture.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
309	1 281	24,5	16,8	0,01	0,01	0,01	22	2,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 318 -				

Rapport P/L	0,9	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques extrait sec=47% mini; gras sur sec=50% mini

Caractéristiques physiques dimensions barquette = 250x180x44 mm

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes : absence dans 25g / Salmonella : absence dans 25g / Staphylocoques coag+ : m=100; M=1000 / Escherichia coli : m=100; M=1000

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	0,5	1	Barquette	250 x 180 x 44	3492846446000
kg	1	2	Barquette		
Colis	3	6	Barquette	365 x 260 x 130	3492846446062
Couche	27	54	Barquette		
Palette	270	540	Barquette	1 200 x 800 x 1 450	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

	<h1>BEURRE EXTRA FIN DOUX</h1>	<p>Code : DR 91:053</p>
---	--------------------------------	-------------------------

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Beurre extra fin doux

Description du produit :

Le beurre extra-fin est un beurre pasteurisé produit selon la méthode de fabrication « Nizo ». C'est un procédé de barattage en continu d'une crème après une étape de maturation physique. Le beurre subit ensuite une phase de malaxage pendant laquelle des ferments lactiques sélectionnés sont incorporés pour ajuster le pH et son arôme

Ingrédients :

Crème fraîche pasteurisée, ferments lactiques.

-Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) n°1169/2011 : Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

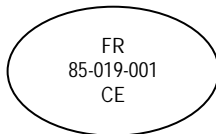
- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site de production certifié ISO 9001, ligne de production certifiée IFS

Marque d'identification :



CRITERES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
Physico-chimiques:		
Poids net à l'emballage	Voir données logistiques	
Matière grasse	> 82%	82%
Humidité	< 16%	16%
Matière sèche non grasse	< 2%	2%
pH	< 6 upH	< 6 upH
Bactériologiques :		
<i>Critères de sécurité</i>		
Listeria monocytogenes (règlement CE 1441/2007 et FCD)	abs/25g	abs/25g
<i>Critères d'hygiène</i>		
Coliformes 30°C (FCD)	< 100 ufc / g	100 ufc / g
Levures / moisissures (FCD)	< 100 ufc / g	100 ufc / g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	AQR* (%)
Energie (en kcal)	744	37
Energie (en kJ)	3061	36
Matières grasses (g)	82	117
Dont acides gras saturés (g)	57	285
Glucides (g)	0.9	0.3
Dont sucres (g)	0.9	1
Protéines (g)	0.7	1
Sel (g) **	0.05	1

*AQR : Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

** teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium.

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Aspect	Couleur jaune paille, homogène
Odeur	Franche et typique
Texture	Lisse et fondante
Goût	Frais, franc et typique

Conservation Durée de vie

- * DDM : 70 j (attention cette DDM n'est pas une garantie client)
- * Condition de stockage avant ouverture : entre 2 et 6°C
- * Condition de stockage après ouverture : entre 2 et 6°C

AVANTAGES PRODUIT

* Fonctionnalités :

Beurre extra fin frais n'ayant pas été congelé. Présente une texture homogène.

* Utilisation : à froid ou à chaud (cuisson poêle, gâteaux...)

* Précautions d'emploi et allégations nutritionnelles :

Utilisable dans le cas d'un régime végétarien, non garanti sans sel

	BEURRE EXTRA FIN DOUX	Code : DR 91:053
---	------------------------------	------------------

DONNEES LOGISTIQUES

	Plaquelette 125g		Plaquelette 250g	
Unité	Poids net moyen : 125g Dimension 110*60*20		Poids net moyen : 250g Dimension 110*60*40	
Produit	Type emballage : papier alu / PE Marquage DDM : jj/mm/aa Poids brut : 127 g unités / emballage : 1	Type emballage : papier alu / PE Marquage DDM : jj/mm/aa Poids brut : 127 g unités / emballage : 1	Type emballage : papier alu / PE Marquage DDM : jj/mm/aa Poids brut : 252.5 g unités / emballage : 1	Type emballage : papier alu / OPP Marquage DDM : jj/mm/aa Poids brut : 252.5 g unités / emballage : 1
Colis	Type : carton ondulé Marquage : Dénomination du produit / quantième de fabrication Dimension : 342*233*47 Poids brut moyen colis : 2.61 kg Poids net moyen colis : 2.5 kg UVC / colis : 20	Type : carton ondulé Marquage : Dénomination du produit / quantième de fabrication Dimension : 328*236*90 Poids brut moyen colis : 5.22 kg Poids net moyen colis : 5 kg UVC / colis : 40	Type : carton ondulé Marquage : Dénomination du produit / quantième de fabrication Dimension : 328*236*90 Poids brut moyen colis : 5.19 kg Poids net moyen colis : 5.00 kg UVC / colis : 20	Type : carton ondulé Marquage : Dénomination du produit / quantième de fabrication Dimension : 328*233*162 Poids brut moyen colis : 10.29 kg Poids net moyen colis : 10 kg UVC / colis : 40
Palettisation	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication / ligne de production) Poids brut moyen palette : 539 kg Poids net moyen palette : 500 kg Hauteur : 1.09 mètres colis/ couche : 10 couches/ palette : 20 soit unités / palette : 4000	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication / ligne de production) Poids brut moyen palette : 749 kg Poids net moyen palette : 700 kg Hauteur : 1.41 mètres colis/ couche : 10 couches/ palette : 14 soit unités / palette : 5600	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication / ligne de production) Poids brut moyen palette : 745 kg Poids net moyen palette : 700 kg Hauteur : 1.41 mètres colis/ couche : 10 couches/ palette : 14 soit unités / palette : 2800	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication / ligne de production) Poids brut moyen palette : 841 kg Poids net moyen palette : 800 kg Hauteur : 1.45 mètres colis/ couche : 10 couches/ palette : 8 soit unités / palette : 3200
Nomenclature douanière	04051011			
Précaution de palettisation	Palettes filmées / ne pas gerber			

	Plaquelette 250g	Plaquelette 250g lot*2	Rouleau 1 kg
Unité	Poids net moyen : 250g Dimension 110*60*40	Poids net moyen : 250g Dimension 110*60*40	Poids net moyen : 1000g Dimension 250*75*75
Produit	Type emballage : papier alu / OPP ou PE Marquage DDM : jj/mm/aa Poids brut : 252.5 g unités / emballage : 1	Type emballage : papier alu / OPP ou PE Marquage DDM : jj/mm/aa Dimensions : 110*120*40 Poids brut du lot*2 : 507 g unités / emballage : 2	Type emballage : papier alu / PE Marquage DDM : jj/mm/aa Poids brut : 1007 g unités / emballage : 1
Colis	Type : box carton Marquage : quantième de fabrication Dimension : 597*362*768 Poids brut moyen colis : 133.1 kg Poids net moyen colis : 130 kg UVC / colis : 520	Type : carton ondulé Marquage : Dénomination du produit / quantième de fabrication Dimension : 401*236*141 Poids brut moyen colis : 10.32 kg Poids net moyen colis : 10 kg UVC / colis : 20	Type : carton ondulé Marquage : Dénomination du produit / quantième de fabrication Dimension : 386*266*146 Poids brut moyen colis : 10.28 kg Poids net moyen colis : 10 kg UVC / colis : 10
Palettisation	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication) Poids brut moyen palette : 559 kg Poids net moyen palette : 520 kg Hauteur : 0.92 mètres colis/ couche : 4 box couches/ palette : 1 soit unités / palette : 2080	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication / ligne de production) Poids brut moyen palette : 844 kgs Poids net moyen palette : 800 kgs Hauteur : 1.28 mètres colis/ couche : 10 couches/ palette : 8 soit unités / palette : 1600	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication / ligne de production) Poids brut moyen palette : 532 kg Poids net moyen palette : 500 kg Hauteur : 1.03 mètres colis/ couche : 9 couches/ palette : 5 + 5 colis soit unités / palette : 500
Nomenclature douanière	04051011		
Précaution de palettisation	Palettes filmées / ne pas gerber		

	BEURRE EXTRA FIN DOUX	Code : DR 91:053
---	------------------------------	-------------------------

DONNEES LOGISTIQUES

	Pain 10 kg en Box 480 kg	Cube 25 kg
Unité	Poids net moyen : 10000g Dimension : 260*240*160	Poids net moyen : 25 kg Dimension : environ 380*280*240
Produit	Type emballage : polypropylène Marquage DDM : jj/mm/aa Poids brut : 10031 g unités / emballage : 1	Type emballage : polypropylène Poids brut : 25.062 kg unités / emballage : 1
Colis		Type : carton ondulé Marquage : Dénomination du produit / quantième de fabrication Dimension : 393*293*257 Poids brut moyen colis : 25.54 kg Poids net moyen colis : 25.00 kg UVC / colis : 1
Palettisation	Palette type : container plastique Dimension : 1200*1000*975 Marquage : 1 étiquette par box (code produit/ quantième de fabrication / DDM) Poids brut moyen box : 564 kg Poids net moyen box : 480 kg Hauteur : 0.98 mètre colis/ couche dans le box : 12 couches/ box : 4 soit unités / box : 48	Palette type : europ 80*120 Marquage : 1 étiquette par palette (code produit/ quantième de fabrication) Poids brut moyen palette : 1040 kg Poids net moyen palette : 1000 kg Hauteur : 1.44 mètres colis/ couche : 8 couches/ palette : 5 soit unités / palette : 40
Nomenclature douanière	04051019	
Précaution de palettisation	Palettes filmées / ne pas gerber	

Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique

Il appartient à l'acheteur :

- de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de limitation, d'étiquetage...
- de vérifier la compatibilité du produit avec l'usage qu'il désire en faire.


La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée concernant les informations figurant sur la présente fiche technique

Fiche technique



Version 3 du 13/06/2017

Rédacteur : JB

Code article	Dénomination légale de vente	Crème sucrée arôme vanille stérilisée UHT
13 0456 06	Marque	ALSACE-LAIT
	Format	1L
Emb 67 205 A	Conservation	Ne pas stocker à plus de 18°C. Après ouverture, stocker au froid et utiliser rapidement
	Gencod	3262970704563

Ingrédients

Crème pasteurisée, sucre : 8%, arôme, stabilisant : carraghénanes. Origine des matières : France

Spécifications

Spécifications nutritionnelles pour 100ml

	Par 100 ml
Valeur énergétique	1437 kJ 348 kcal
Matières grasses	33,0 g
dont acides gras saturés	22,0 g
Glucides	11,0 g
dont sucres	11,0 g
Protéines	1,7g
Sel	< 0,1 g

Spécifications microbiologiques

(Règlement CE 2073/2005 et critères FCD)

CRITERES	NORME	UNITE
Flore aérobie mésophile	< 10	cfu / 0,1 mL

Autres caractéristiques

Allergènes	Lait et produit laitiers selon la directive CE 2003/89
OGM	Ne contient pas d'OGM au sens des réglementations suivantes : Directive 2001/18/CEE, Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE
Ionisation	Produit non ionisé

Conditionnement

Conditionnement	Brique aseptique de 1L
-----------------	------------------------



Petit pot de crème saveur vanille 100 g La Laitière

Marque : LA LAITIÈRE

Référence : 208 872

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 32 pots.
Dénomination réglementaire :	Dessert lacté aux œufs frais et aromatisé vanille
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	33 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 8 de 0,4 kg.
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 59.165.030 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier (58,4%), crème (LAIT) (14,0%), sucre, OEUFS frais (5,75%), jaunes d'OEUFS (4,5%), poudre de LAIT écrémé, sirop de glucose déshydraté, amidon modifié de maïs, arôme.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Oeuf



PassionFroid
groupe pomona

Petit pot de crème saveur vanille 100 g La Laitière

Référence : 208 872

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
187	781	10,3	6,2	18,9	16	0,01	4,6	0,15
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Magnesium 132 -				

Rapport P/L	0,45	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	86	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot		0,25	Lot		
Lot	0,4	1	Lot		3023290035924
kg	1	2,5	Lot		
Colis		8	Lot	290 x 152 x 188	3023290035931
Couche		160	Lot		
Palette	448	1 120	Lot	1 200 x 800 x 1 466	23033491139882

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

	CREME FRAICHE EPAISSE 30 %	Code : DR 94:006
---	-----------------------------------	-------------------------

DÉFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Crème fraîche épaisse 30%

Description du produit :

La crème fraîche épaisse est obtenue par écrémage d'un lait entier pasteurisé. Elle est standardisée en matières grasses, pasteurisée et homogénéisée. Elle fait ensuite l'objet d'une maturation biologique par ensemencement de ferments lactiques pour développer toutes ses qualités organoleptiques et sa texture épaisse. Le conditionnement intervient dans les 24 heures suivant la pasteurisation de la crème, autorisant ainsi l'appellation crème fraîche.

Ingédients :

Crème fraîche pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)

-Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011: Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

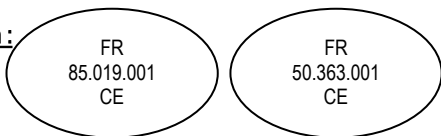
- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Ligne de production certifiée BRC / IFS pour Bellevigny et IFS pour Moyon

Marque d'identification :



CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
Physico-chimiques:		
Matière grasse	≥ 300 g/kg	300 g/kg
Acidité lactique <i>(dans la partie non grasse)</i>	≥ 8 ‰	8 ‰
pH	≤ 5 upH	5 upH
Bactériologiques :		
<i>Critères de sécurité</i>		
Listeria monocytogenes	Abs / 25g	
<i>Critères d'hygiène</i>		
Coliformes 30°C	<10/g	10/g
<i>Autre critère :</i>		
Salmonelles spp	Abs / 25g	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AQR*
Energie	1192/289 KJ/Kcal	14 %
Matières grasses	30 g	43 %
dont acides gras saturés	20 g	100 %
Glucides	2.5 g	1 %
dont sucres	2.5 g	3 %
Protéines	2.3 g	5 %
Sel***	0.08 g	1 %

*Apport Quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Aspect	Homogène, couleur crème
Odeur	Franche et typique
Texture	Épaisse et lisse
Goût	Franc et légèrement acide

Conservation Durée de vie

- × DLC : 40 j (attention cette DLC n'est pas une garantie client)
- × Condition de stockage avant ouverture : entre 2 et 6°C
- × Condition de stockage après ouverture : entre 2 et 6°C – A consommer dans les 5 jours après ouverture

AVANTAGES PRODUIT

× Fonctionnalités : crème épaisse maturée biologiquement lui conférant une saveur légèrement acide.

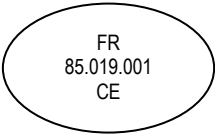
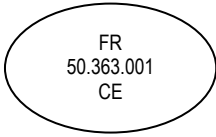
- × Utilisation : à froid ou à chaud
- × Précautions d'emploi et allégations nutritionnelles : Utilisable dans le cas d'un régime végétarien



CREME FRAICHE EPAISSE 30 %

Code : DR 94:006

DONNÉES LOGISTIQUES

	Seau 5 litres (environ 4.9 kg)	
Code ERP	30490000	
Unité	Volume net moyen : 5 litres Dimension : 191*225*194	
Produit		
Colis	Type emballage : PP Marquage DLC : étiquette sur couvercle JJMMAA / gencod	
Palettisation	 Palette type : europ 80*120 Marquage : Code/ DLC/ n° palette Poids brut moyen palette : 477 kg Poids net moyen palette : 441 kg Hauteur : 110 cm colis/ couche : 18 couches/ palette : 5 soit 90 unités / palette	 Palette type : europ 80*120 Marquage : Code/ DLC/ n° palette Poids brut moyen palette : 532 kg Poids net moyen palette : 490 kg Hauteur : 110 cm colis/ couche : 20 couches/ palette : 5 soit 100 unités / palette
Nomenclature douanière	0403 90 59	
Précaution de palettisation / colisage	Palettes filmées / ne pas gerber. Deux intercalaires/palette	

Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique

Il appartient à l'acheteur :

- de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de limitation, d'étiquetage...

- de vérifier la compatibilité du produit avec l'usage qu'il désire en faire.

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée concernant l'utilisation des informations figurant sur la présente fiche technique

	<h1>Sainte-Maure-de-Touraine AOP</h1>	Code : DR 31:001
---	---------------------------------------	------------------

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :
Sainte-Maure-de-Touraine AOP

Description du produit :

Le Sainte-Maure-de-Touraine est un fromage au lait cru à pâte molle, conforme au décret du 29/06/1990 relatif à l'appellation « Sainte-Maure-de-Touraine ».

Ingrédients :

Lait cru de chèvre entier de l'aire de l'appellation, sel, colorant : charbon végétal, présure caprine, ferments lactiques et d'affinage (dont lactose), paille de seigle gravée.

-Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011: Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site de production certifié IFS



Marque d'identification :



CRITERES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
Physico-chimiques:		
Forme	Cylindrique tronconique	
Poids net moyen à l'emballage	≥ 250 g	
Longueur / Diamètre	160 / 40 – 50 mm	
Matière grasse/ extrait sec	≥ 45 %	≥ 45 %
Extrait sec/ poids total	≥ 100 g/pièce	≥ 100 g/pièce
pH à l'emballage	4,4 – 4,7	4,3 – 4,8
NaCl	1 – 1,6 %	0,8 – 1,8 %
Bactériologiques :		
Critères de sécurité		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25 g	Absence / 25 g
<i>Salmonella</i>	Absence / 25 g	Absence / 25 g
<i>Escherichia coli</i> STEC (si <i>E. coli</i> > cible)	Absence	Absence
Entérotoxines staphylococciques (si <i>Staph. aureus</i> > limites acceptables)	Absence	Absence
Critères d'hygiène		
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 000 ufc/g	≤ 100 000 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 000 ufc/g	≤ 100 000 ufc/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AQR	A la portion (30 g)	%AQR
Energie	1137 KJ / 274Kcal	14 %	341 KJ / 82 Kcal	4 %
Matières grasses	22 g	31 %	7 g	9 %
dont acides gras saturés	15,4 g	77 %	5 g	23 %
Glucides	1 g	0,4 %	0,3 g	0,1 %
dont sucres	1 g	1 %	0,3 g	0,3 %
Protéines	18 g	36 %	5 g	11 %
Sel	1,3 g	22 %	0,4 g	7 %

*Apport Quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Aspect	Croûte fine et légèrement vermiculée de couleur grise (cendrée). Pâte de couleur blanc nacré.
Odeur	Légèrement caprine
Texture	Pâte lisse et homogène
Goût	Caprin typé

Conservation Durée de vie

* DDM (Date de durabilité minimale): 60 j (attention cette date n'est pas une garantie client)

Sous la forme : à consommer de préférence avant le...

* Condition de stockage avant ouverture : entre 2 et 6 °C avec un taux d'hygrométrie compris entre 86 et 94%.

* Condition de stockage après ouverture : entre 2 et 6 °C avec un taux d'hygrométrie compris entre 86 et 94%.

AVANTAGES PRODUIT

- * Fonctionnalités :
- * Ce fromage est un produit AOP, ce qui signifie qu'il a été élaboré à partir de lait produit dans les départements et communes mentionnées à l'article 1 du Décret du 29 juin 1990 et conditionné dans une usine de la zone précitée.

* Utilisation : Le Sainte-Maure-de-Touraine se déguste froid en fin de repas, mais il s'apprécie aussi à l'apéritif en tranches fines. Il peut être consommé chaud, rôti au four.

* Non utilisable dans le cas d'un régime végétarien

	Sainte-Maure-de-Touraine AOP	Code : DR 31:001
---	-------------------------------------	-------------------------

DONNEES LOGISTIQUES

	Nu		Sous coque
Produit	Type emballage : étiquette Marquage DLUO : JJ MM AA Dimension (L / d) : 16 / 4 – 5 cm Poids brut ≥ 250 g 1 unités / emballage		Type emballage : coque et socle plastique Marquage DLUO : JJ MM AA Dimension (L x l x h) : 19 x 9 x 6 cm Poids brut ≥ 277 g 1 unités / emballage
Colis	Type : papier paraffiné inférieur et supérieur + paillon + carton Marquage : EAN Dimension (L x l x h) : 40 x 29,6 x 7,6 mm Poids brut moyen colis : 2,22 kg Poids net moyen colis : 2 kg 8 UVC / colis	Type : papier paraffiné inférieur et supérieur + paillon + carton Marquage : EAN Dimension (L x l x h) : 26 x 18 x 8,5 mm Poids brut moyen colis : 1 kg Poids net moyen colis : 750 g 3 UVC / colis	Type : carton Marquage : EAN Dimension (L x l x h) : 40 x 29,6 x 7,6 cm Poids brut moyen colis : 1,9 kg Poids net moyen colis : 1,5 kg 6 UVC/ colis
Palettisation	Palette type : EUROPE 80 x 120 cm Marquage : EAN Poids brut moyen palette : 264 kg Poids net moyen palette : 238 kg Hauteur : 144 cm 7 colis/ couche 17 couches/ palette 119 colis/ palette soit 952 unités / palette	Palette type : EUROPE 80 x 120 Marquage : EAN Poids brut moyen palette : 226 kg Poids net moyen palette : 95 kg Hauteur : 144 cm 18 colis/ couche 7 couches/ palette 126 colis/ palette soit 378 unités / palette	Palette type : EUROPE 80 x 120 cm Marquage : EAN Poids brut moyen palette : 226 kg Poids net moyen palette : 178 kg Hauteur : 144 cm 7 colis/ couche 17 couches/ palette 119 colis/ palette soit 714 unités / palette

Cette fiche technique correspond à un produit standard. Toute demande particulière fera l'objet d'une étude spécifique

Il appartient à l'acheteur :

- de s'informer de la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation de la denrée et notamment en matière d'autorisation, de déclaration, de limitation, d'étiquetage...

- de vérifier la compatibilité du produit avec l'usage qu'il désire en faire.

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée concernant l'utilisation des informations figurant sur la présente fiche technique



Mini Yop à boire goût fraise 100 g Yoplait

Marque : YOP

Référence : 56 258

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 3 lots, soit 24 bouteilles.
Dénomination réglementaire :	Yaourt à boire sucré aromatisé
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	28 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 3 de 0,8 kg.
Code douanier	04031091
Estampille sanitaire	FR 89.263.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Atouts**
- Yaourt à boire facilement consommable par les enfants
 - Adapté aux besoins nutritionnels des enfants

Composition

Liste des ingrédients	LAIT écrémé à base de poudre de LAIT - Sucre : 6% - Sirop de glucose-fructose : 5,3% - CREME - Arôme naturel - Concentré des minéraux du LAIT - Ferments LACTIQUES
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
73	307	1,3	0,9	12,4	12	0,1	2,8	0,11
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 120 -				

Rapport P/L	2,15	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques entérobactéries : maxi 100/g
listeria : absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Bouteille	0,1	0,125	Lot		
Pot		0,125	Lot		
Pièce unit		0,125	Lot		
Lot	0,8	1	Lot	168 x 85 x 113	3329770048706
kg		1,25	Lot		
Colis	2,4	3	Lot	264 x 186 x 116	3329771092579
Couche		57	Lot		
Palette	592,8	741	Lot		3329771092586

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Dés de roquefort AOP 32% MG 500 g La Vie de Château

Marque : LA VIE DE CHÂTEAU

Référence : 40 268

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Roquefort aop
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Cru , Prêt à l'emploi
Durée de vie	60 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 6 de 0,5 kg.
Aide au lait scolaire	9S From lt brebis/chèvre SIQO
Code SNM	190069
Code douanier	04064010
Estampille sanitaire	FR 12.203.022 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
 - Une appellation valorisante dans vos recettes
 - Fromage idéal pour la confection de vos salades et préparations culinaires



Composition

Liste des ingrédients	LAIT cru de brebis, sel, présure animale, ferments lactiques (dont LAIT), Penicillium roqueforti.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer rapidement après ouverture.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
360	1 490	32	21	0,01	0,01	0,01	18	3,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 600 -				

Rapport P/L	0,56	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	96	Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	extrait sec=55% mini; gras sur sec=52% mini
Critères bactériologiques	Listeria monocytogenes : absence dans 25g / Salmonella : absence dans 25g / Staphylocoques coag+ : m=10 000; M=100 000 / Escherichia coli : m=10 000; M=100 000



PassionFroid
groupe pomona

Dés de roquefort AOP 32% MG 500 g La Vie de
Château

Référence : 40 268

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	0,5	1	Barquette		3492843491003
Pièce unit		1	Barquette		
kg	1	2	Barquette		
Colis	3	6	Barquette	370 x 265 x 180	3492843491065
Couche	27	54	Barquette		
Palette	216	432	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Yaourt à la vanille au lait entier BIO 125 g Lactel

Marque : LACTEL

Référence : 64 885



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 24 pots.
Dénomination réglementaire :	Yaourt au lait entier sucré et aromatisé vanille.
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0° À +6° C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	32 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 6 de 0,5 kg.
Code SNM	190548
Code douanier	04039011
Estampille sanitaire	FR 53.054.005 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier * 90,7%, sucre * 6,9%, poudre de LAIT écrémé *, arôme naturel de vanille, FERMENTS lactiques. * produit issu de l'agriculture biologique.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre A consommer rapidement après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
82	343	3,3	2	10	10	0,01	3	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 120 -				

Rapport P/L	0,91	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	93	Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Coliformes 30° : m = 10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	0,25	Lot		3023290410806
Pièce unit	0,125	0,25	Lot		3023290410806
Lot	0,5	1	Lot		3023290410806
kg		2	Lot		
Colis	3	6	Lot	396 x 260 x 67	
Couche		54	Lot		
Palette	540	1 080	Lot	1 200 x 800 x 1 490	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Yaourt Panier de fruits panachées 125 g Yoplait

Marque : PANIER DE FRUITS

Référence : 24 262

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. 6 saveurs : abricot, ananas, cerise griotte, fraise, mûre, pêche. Carton de 48 pots.
Dénomination réglementaire :	Yaourt sucré, aux fruits aromatisé
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0° À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	28 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 12 de 0,5 kg.
Code SNM	190261
Code douanier	04031091
Stampille sanitaire	FR 38.544.004 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	YAOURT (LAIT écrémé à base de poudre de LAIT, LAIT écrémé, CREME, poudre de LAIT écrémé, FERMENTS lactiques (LAIT)), fruits (fraise 10.8% ou ananas 10.6% ou abricot 10% ou pêche 10% ou cerise 8% ou mûre 8%), sucre 8.9%, amidon transformé de maïs, jus de carotte, épaississant (carraghénanes), arômes naturels, concentrés des minéraux du LAIT.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
88	371	2,3	1,5	13,4	13	0,2	3,3	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 124 -				

Rapport P/L	1,43	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques entérobactéries : maxi 100/g
listeria : absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	0,25	Lot		
Pièce unit		0,25	Lot		
Lot	0,5	1	Lot		3329770055117
kg	1	2	Lot		
Colis	6	12	Lot	400 x 264 x 134	3329771132527
Couche	54	108	Lot		
Palette	594	1 188	Lot	1 200 x 800 x 1 635	3329771132534

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Edam préemballé 24% MG 25 g Vergeer Holland

Référence : 22 160



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 120 portions.
Dénomination réglementaire :	Edam 24% mat.gr/produit fini
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +7° C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 120 de 0,025 kg.
Code SNM	190054
Code douanier	04069023
Estampille sanitaire	NL Z 0507 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Danemark - Pays-Bas - Allemagne

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, présure microbienne, colorant E160a.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
328	1 364	24	14,6	0,01	0,01	0,01	28	2,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 800 -				

Rapport P/L	1,17	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Salmonella absence /25g Listeria Monocytogenes absence /25g Levures <50000/g Moisissures <1000/g E. Coli <100/g Staph. Aureus <100/g
---------------------------	---

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,025	1	Pièce unit		
kg		40	Pièce unit		
Colis		120	Pièce unit	390 x 151 x 118	8710866071367
Couche		1 800	Pièce unit		
Palette		23 400	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 700	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

**OMELETTE FROM P.AIR BBC 135GX8 OVOTEAM**

Code France Frais : 36293

GLN edit : 3014742400100

PRODUITS LAITIERS

Code fournisseur : 8842

Dénomination commerciale OMELETTE FROMAGES PPA BBC 135GX8

Dénomination légale de vente OMELETTE FROMAGES PPA BBC 135GX8

Marque OVIPAC

Code douanier 2106909849

Temp mini 0 °C

N° agrément FR28015015CE

Temp maxi 4 °C

Pays mat 1ère France

Durée de vie production 28 jours

Signe de qualité

Durée de vie entrepôt 14 jours

GEMRCN

Lait à l'école

Conditions particulières d'utilisation / Mode d'emploi

Couvrir la barquette avec du film étirable, stocker à 0/4°C et consommer dans les 48H suivant l'ouverture

Allergènes

Oeuf, lait,

Ingrédients

OEUF*, lactose et protéines de LAIT, emmental (5%) (LAIT, ferments, enzymes), amidon modifié, sel, acidifiant: E330, épaississant: E415. (*issu de poules élevées en plein air selon la filière Bleu Blanc Coeur).

Déclaration nutritionnelle pour 100Gr

Energie (kJ)	656
Energie (kcal)	155
Matières grasses	10
Acides gras saturés	4.6
Glucides	4.2
Sucres	2.2
Protéines	12
Sel	0.89

Données logistiques

	EA - Unité vente	CA - Carton	PL - Palette
GTIN	03474240088420	13474240088427	83474240088426
Poids Net (kg)	1.08	6.48	349.92
Largeur (cm)	17.6	32.5	80
Longueur (cm)	32.5	34.5	120
Hauteur (cm)	4.8	14	155
Qté UVC	1	6	324

UVC/ carton	Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	UVC / palette
6	6	9	54	324

OGM

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation

Le produit ne met en oeuvre aucune matière première ionisée
Le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation



Dés de mimolette 24% MG 500 g Vergeer Holland

Référence : 32 258



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Mimolette
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +7° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 12 de 0,5 kg.
Code SNM	190054
Code douanier	04069023
Estampille sanitaire	NL Z 0507 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Allemagne

Atouts

- Atouts Dés réguliers prêts à l'emploi pour une rapidité et une praticité d'utilisation

Composition

Liste des ingrédients LAIT de vache pasteurisé, Sel, Ferments LACTIQUES, coagulant microbien, Colorant: E160C, E160A
Les codes E sont des adjuvants agréés par l'UE

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
312	1 296	24	17	0,01	0,01	0,01	24	2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 820 -				

Rapport P/L	1	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques 4,5 < pH < 6

Critères bactériologiques
 Levures : < 10 000 UFC/g
 Moisissures : < 1000 UFC/g
 Salmonella : Absence dans 25g
 Listeria monocytogenes : Absence dans 25g
 Staph. Aureus : <100 UFC/g
 E. coli : <100 UFC/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	0,5	1	Sachet		8710866036144
Barquette		1	Sachet		
Pièce unit		1	Sachet		8710866036144
kg		2	Sachet		
Colis		12	Sachet	467 x 261 x 168	8710866036151
Couche		96	Sachet		
Palette		864	Sachet	1 200 x 800 x 1 830	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Fromage blanc nature 3,7% MG 100 g Mamie Nova

Référence : 58 358



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Au lait demi écrémé. Carton de 12 lots, soit 48 pots.
Dénomination réglementaire :	Fromage blanc nature au lait demi-écrémé
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6°C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	33 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 12 de 0,4 kg.
Code SNM	190498
Code douanier	04061050
Estampille sanitaire	FR 72.329.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT demi-écrémé pasteurisé, protéines de LAIT, ferments LACTIQUES.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



PassionFroid
groupe pomona

Fromage blanc nature 3,7% MG 100 g Mamie Nova

Référence : 58 358

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
72	300	3,7	2,4	3,2	3,2	0,01	6,4	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 151 -				

Rapport P/L	1,73	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Staphylocoques coagulase positive : <10ufc/g, entérobactéries : <10ufc/g, Listéria monocytogènes : absence/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,1	0,25	Lot	72 x 62 x 48	
Lot	0,4	1	Lot	124 x 143 x 48	3177630001411
kg	1	2,5	Lot		
Colis	4,8	12	Lot	398 x 295 x 91	3456771600241
Couche	38,4	96	Lot		
Palette	652,8	1 632	Lot	1 200 x 800 x 1 805	3456771700248

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Yaourt panier de fruits mixés 125 g Yoplait

Marque : PANIER DE FRUITS

Référence : 30 418

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Yaourt brassé sucré. Fruits mixés assortis : fraise, framboise, mangue, pêche, abricot/nectarine, fruits rouges. Carton de 48 pots.
Dénomination réglementaire :	Yaourt brassé sucré, aux fruits
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 à +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 12 de 0,5 kg.
Code douanier	04031091
Estampille sanitaire	FR 72.181.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Composition

Liste des ingrédients	Fruits panachés. LAIT écrémé à base de poudre de LAIT - LAIT écrémé - Sucre : 9,6% - CREME - Fruits 5% : fraise ou framboise ou mangue ou pêche ou abricot 2,6% / nectarine 2,4% ou fruits rouges (fraise 1,7% / cerise 1,7% / mûre 1% / cassis 0,7%) - Poudre de LAIT écrémé - Jus de carotte - Amidon transformé de maïs - Jus de potiron - Jus de betterave rouge - Jus de sureau - Arômes - Epaississant: Farine de graines de caroube - Ferments LACTIQUES.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
93	393	2,8	1,9	13,6	13,3	0,1	3,4	0,14
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 121 -				

Rapport P/L	1,21	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques entérobactéries : maxi 100/g
listeria : absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	0,25	Lot	63 x 63 x 66	3329772166736
Pièce unit		0,25	Lot		
Lot	0,5	1	Lot	126 x 126 x 66	3329770055124
kg	1	2	Lot		
Colis	6	12	Lot	398 x 263 x 136	3329771132589
Couche	54	108	Lot		
Palette	594	1 188	Lot		3329771132596

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Yaourt nature sucré 125 g Yoplait

Référence : 8 744



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 12 lots, soit 48 pots.
Dénomination réglementaire :	Yaourt nature sucré
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 12 de 0,5 kg.
Code douanier	04031031
Stampille sanitaire	FR 38.544.004 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT écrémé à base de poudre de LAIT - LAIT écrémé - Sucre 6.9% - CREME - Poudre de LAIT écrémé - Ferments LACTIQUES.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans alcool , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
63	266	1	0,7	10	10	0,09	3,4	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 124 -				

Rapport P/L	3,4	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques entérobactéries : maxi 100/g
listeria : absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	0,25	Lot	63 x 63 x 65	3176572466005
Pièce unit		0,25	Lot		
Lot	0,5	1	Lot	126 x 126 x 65	3329770055087
kg	1	2	Lot		
Colis	6	12	Lot	396 x 264 x 136	3329771132343
Couche	54	108	Lot		
Palette	594	1 188	Lot		3329771132350

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



FORFAIT
1 - CONVENTIONNEL
France
AgriMer

Lait 1/2 écrémé UHT 1^{er} prix Brique 1L

- **Dénomination légale :** Lait demi-écrémé stérilisé UHT
- **Ingrédients :** Lait demi-écrémé
- **Origine :** Lait origine France
- **OGM :** Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation :** Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes :** Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques :** Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation :**
AVANT OUVERTURE, à conserver dans un endroit frais et sec.
APRES OUVERTURE, à conserver au froid à + 6°C maxi et à consommer dans les 4 jours
- **DDM* :** 120 jours

*DDM : Date de Durabilité Minimale

Code : 084034



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH	6,6 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 1,55 et ≤ 1,8
Matière protéique (%)	≥ 3,15

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

FMAR À 30°C (UFC/0,1 ml)	< 10
--------------------------	------

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc
Goût	De lait
Odeur	De lait
Texture	Fluide / homogène / lisse



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 ml
Energie (kJ/kcal)	195/46
Matières grasses (g)	1,6
Dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	4,8
Dont sucres (g)	4,8
Protéines (g)	3,2
Sel (g)	0,1
Calcium (mg)	120 (15% VNR*)

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette
Code EAN	3496080210137	3496080210199	23496080210193
Poids net (kg)	1,000	6,000	
Poids brut (kg)	1,059	6,356	940,235
Dimensions (mm)	95x63x170	170x126x285	1200x800x1186

	Palettisation Palette
UL / couche	24
Couches / palette	6
UL / palette	144



Le : 29/06/2017
Validation : Cerise Saint-Pierre

Brebis AOP Ossau-Iraty AGOUR 4 mois

Grosse Tomme Client : SF

Poids Net (kg) : 4,5

Caractéristiques		Physico-Chimie (Valeurs Nutritionnelles pour 100g)	
Dénomination légale de vente :	Ossau Iraty - Fromage à pâte pressée au lait pasteurisé de brebis	AOP	
Type :	PPNC		
Affinage :	4 mois mini		
Croûte :	croûte naturelle	NA	
Ingrédients :	lait AOP pasteurisé de brebis, sel, présure, ferments (dont lactose)		
Allergènes :	LAIT, traces de LACTOSE		
	Présure animale issue de pays indemne de risque ESB. Sans OGM, sans conservateur et non ionisé		
64640 Hélette/Heleta FRANCE - Tél : +33 (0) 5 59 37 63 86 - www.agour.com			
Fabriqué et Affiné au Pays Basque - Euskal Herrian Egina eta Ondua			
Produit destiné à la coupe		Non concerné par le décret - Origine du lait	
		Valeur Energétique	422 Kcal
			1749 KJ
		Matières Grasses	35g
		dont acides gras saturés	25g
		Glucides	1,2g
		dont sucres	<0,5g
		Protéines	25g
		Sel	1,6g
		% Mat. Gr. sur produit fini	35%
		HFD	50-60%
		Aw	<0,94
		pH	5,30-6,30

Paramètres microbiologiques			
Décret de référence : règlement CE n°2073 / 2005 du 15/11/2005			
PARAMETRES	STADE ANALYSE	SPECIFICATIONS	REFERENCES METHODES
Listeria monocytogenes	fin affinage	Absence / 25 g	ALOA AES 10/3-09/00
Staphylocoques à coagulase positive	au démoulage (24h après fabrication)	< 100 ufc/ g (si > 100000 ufc/g, recherche entérotoxine)	NF EN ISO 6888-2
Escherichia coli	au démoulage (24h après fabrication)	< 100 ufc/ g	NF ISO 16649-2
Entérotoxines staphylococciques	fin affinage	Absence / 25 g (si > 100000 ufc/g, recherche entérotoxine)	CAT_ EAC.06
Salmonella spp	fin affinage	Absence / 25 g	AES 10/04 05/04

Conditions de conservation et de stockage	
Transport :	Camion frigorifique ou enceinte maintenue à 4°C
Conditions de conservation :	A conserver entre +4°C et +8°C
DLUO	53 jours départ usine 0

Informations commerciales et logistiques																									
Produit pour :	le marché Français																								
N° agrément sanitaire :	FR 64 259 100 CE																								
N° SIRET	43 193 032 000 012																								
N° Gencod UVC :	3575883000043																								
Ean 7:	NA																								
	n° TVA intracom. FR 79 431 930 320																								
	CNUF : 57588																								
	Fabriqué en : France																								
	N° Gencod colis : 93 575 885 000 112																								
Poids/dimensions :																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Poids net (kg)</th> <th>Poids brut (kg)</th> <th>Longueur (mm)</th> <th>Largeur (mm)</th> <th>Hauteur (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fromage (UVC)</td> <td>4,5</td> <td>4,5</td> <td>Ø 250</td> <td>Ø 250</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>Colis</td> <td>4,5</td> <td>4,89</td> <td>250</td> <td>250</td> <td>117</td> </tr> <tr> <td>Palette</td> <td>432</td> <td>470</td> <td>1200</td> <td>800</td> <td>1030</td> </tr> </tbody> </table>		Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Fromage (UVC)	4,5	4,5	Ø 250	Ø 250	110	Colis	4,5	4,89	250	250	117	Palette	432	470	1200	800	1030
	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)																				
Fromage (UVC)	4,5	4,5	Ø 250	Ø 250	110																				
Colis	4,5	4,89	250	250	117																				
Palette	432	470	1200	800	1030																				
	Type palette : Europe (France et Europe) - USA moulée et traitée (pour l'export)																								
Conditionnement :																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Type de Carton</th> <th>UVC/carton</th> <th>carton/couche</th> <th>Couche/palette</th> <th>carton/palette</th> <th>UVC/palette</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>1</td> <td>12</td> <td>8</td> <td>96</td> <td>96</td> </tr> </tbody> </table>	Type de Carton	UVC/carton	carton/couche	Couche/palette	carton/palette	UVC/palette	B1	1	12	8	96	96												
Type de Carton	UVC/carton	carton/couche	Couche/palette	carton/palette	UVC/palette																				
B1	1	12	8	96	96																				
Etiquette Décor :	Voir annexe																								

Qui et comment nous contacter							
Gérant :	Peio ETICHELECU	Téléphone	05.59.37.63.86	Mobile	06.72.87.17.30	Mail	peio@agour.com
Directeur :	Xavier PIERRE		05.59.37.63.86		06.74.82.06.44		xavier.pierre@agour.com
Directeur commercial :	Sylvain GALIBERT		05.59.37.63.86		06.73.86.22.36		sylvain.galibert@agour.com
Responsable Qualité :	Cerise SAINT-PIERRE		05.59.37.97.42				cerise.stpierre@agour.com
Adresse du Siège :	ZA Ur Xabaleta		64640 HELETTE	France			Fax : 05.59.37.68.78



Gouda préemballé 30% MG 25 g

Référence : 22 164



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 120 portions.
Dénomination réglementaire :	Gouda 30% mat.gr/produit fini
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +7° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 120 de 0,025 kg.
Code SNM	190054
Code douanier	04069078
Estampille sanitaire	NL Z 0507 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, présure microbienne, colorant E160a. Croûte non consommable.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
370	1 535	30	18,3	0,01	0,01	0,01	25	2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 748 -				

Rapport P/L	0,83	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonella absence/25g, Listeria Monocytogenes absence/25g, Levures <50000/g, Moisissures <1000/g, E.Coli <100/g, Staph. Aureus <100/g.

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,025	1	Pièce unit		
kg		40	Pièce unit		
Colis		120	Pièce unit	390 x 150 x 120	8710866071336
Couche		1 800	Pièce unit		
Palette		23 400	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 700	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Mimolette préemballé 24% MG 25 g

Référence : 22 148



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 120 portions.
Dénomination réglementaire :	Fromage 40% MG/Extrait sec
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +7 °C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 120 de 0,025 kg.
Code SNM	190054
Code douanier	04069023
Estampille sanitaire	NL Z 0507 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien, Colorant: E 160B
Absence de composants spécifiques	Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
316	1 313	24	17	0,01	0,01	0,01	25	2,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 920 -				

Rapport P/L	1,04	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques

- Moisissures : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
- Levure et moisissures : m = 10 000 ufc/g ; M = 50 000 ufc/g
- Listeria : M = 100 ufc/g
- Salmonelle : m = abs/25g
- Staphylocoques coagulase positive : M = 100 ufc/g
- E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,025	1	Pièce unit	60 x 155 x 5	8710866071398
kg	1	40	Pièce unit		
Colis	3	120	Pièce unit	390 x 151 x 118	8710866071398
Couche	45	1 800	Pièce unit		
Palette	585	23 400	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 700	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Lait 1/2 écrémé UHT Candia Outre 10L bouchon

- **Dénomination légale** : Lait demi-écrémé stérilisé UHT
- **Ingrédients** : Lait demi-écrémé
- **Origine** : Lait origine France
- **OGM** : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation** : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformes aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** :
 AVANT OUVERTURE, à conserver dans un endroit frais et sec.
 APRES OUVERTURE, à conserver au froid à + 6°C maxi et à consommer dans les 4 jours
- **DDM*** : 120 jours

*DDM : Date de Durabilité Minimale

Code : 084014



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH	6,6 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 1,55 et ≤ 1,8
Matière protéique (%)	≥ 3,15

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

FMAR À 30°C (UFC/0,1 ml)	< 10
--------------------------	------

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc
Goût	De lait
Odeur	De lait
Texture	Fluide / homogène / lisse



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 ml
Energie (kJ/kcal)	195/46
Matières grasses (g)	1,6
Dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	4,8
Dont sucres (g)	4,8
Protéines (g)	3,2
Sel (g)	0,1
Calcium (mg)	120 (15% VNR*)

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
 Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette
Code EAN	3176571628008	3176571628008	
Poids net (kg)	10	10	
Poids brut (kg)			765,7
Dimensions (mm)	187x184x312	187x184x312	1200x800x1086

	Palettisation Palette
UL / couche	24
Couches / palette	3
UL / palette	72



Cantal jeune AOP préemballé 30% MG 25 g La Vie de Château

Marque : LA VIE DE CHÂTEAU

Référence : 10 397



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
Dénomination réglementaire :	Cantal jeune Appellation d'origine Protégée
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +8° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	40 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,5 kg.
Code SNM	190054
Code douanier	04069081
Stampille sanitaire	FR 31.582.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé , sel ,présure, ferments LACTIQUES
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait



PassionFroid
groupe pomona

Cantal jeune AOP préemballé 30% MG 25 g La Vie de Château

Référence : 10 397

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
376	1 561	30	22	1,5	0,5	0,01	25	2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 760 - Magnesium 25 - Potassium 136 -				

Rapport P/L	0,83	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Extrait sec : 57%

Critères bactériologiques règlement communautaire (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005, Listeria monocytogenes : Absence dans 25g, Salmonella : Absence dans 25g, Staphylocoques à coagulase + : m=100 ; M=1000, Escherichia coli : m=100 ; M=1000

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,025	0,01	Colis		3492843556009
kg	1	0,4	Colis		
Colis	2,5	1	Colis	380 x 180 x 145	3492843556016
Couche	30	12	Colis		
Palette	270	108	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Gouda préemballé 30% MG 30 g

Référence : 22 168



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 102 portions.
Dénomination réglementaire :	Gouda 30% mat.gr/produit fini
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +7° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 102 de 0,03 kg.
Code SNM	190054
Code douanier	04069078
Estampille sanitaire	NL Z 0507 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, présure microbienne, colorant E160a. Croûte non consommable.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
370	1 535	30	18,3	0,01	0,01	0,01	25	2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 748 -				

Rapport P/L	0,83	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Dimension en mm (L x l x H) 60x155x5
Les tailles de tranche 5x10cm

Critères bactériologiques Moisissures m =100 ufc/g ; M= 1.000 ufc/g
Levures m =10000 ufc/g ; M= 50000 ufc/g
Listeria Monocytogenes M= 100 ufc/g
Salmonella Abs/25g
Staphylocoques à coa. positive m =10ufc/g ; M= 100 ufc/g
Escherichia coli m =10ufc/g ; M= 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,03	1	Pièce unit		
kg		33,333	Pièce unit		
Colis		102	Pièce unit	390 x 151 x 118	8710866071343
Couche		1 530	Pièce unit		
Palette		19 890	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 700	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Riz au lait à la vanille 100 g Bonne Maman

Référence : 185 092

Bonne Maman.

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait entier. Carton de 20 pots.
Dénomination réglementaire :	Riz au lait à la vanille
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +6°C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	32 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 5 de kg.
Code SNM	190321
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 28.015.011 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier frais 71%, riz de camargue 9,2%, sucre, CREME fraîche, amidons, arôme naturel de vanille de madagascar, graines de vanille épuisées.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Traces de gluten , Traces d'oeuf



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
157	657	7,5	4,5	18	13	0,2	4,2	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 101 -				

Rapport P/L	0,56	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	65	Dessert de féculent
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques

- Levure et moisissures: m = Abs/ 25G
- Staphylocoques coagulase positive: m = Abs/ 25G
- Enterobactéries: m = <10UFC/G ufc/g
- Listeria: m =Abs/ 25G
- Salmonelle: m = Abs/ 25G

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,25	Lot		
Pot	0,1	0,25	Lot		
Lot		1	Lot	71 x 139 x 108	
Colis	2	5	Lot	395 x 150 x 110	
Couche		75	Lot		
Palette	400	1 050	Lot	1 200 x 800 x 1 690	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

EA-JEAN MABUSE MAROILLES 720G-10035800-3554986216230 1 - 17 nov. 2014	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 10 juin 2015
--	--------------------------	---------------------------------------

JEAN MABUSE MAROILLES AOP 720G

Règlement UE 1169/2011	
Nom du contact	Les Fromagers de Thiérache
Adresse du contact	28 rue de la Croix 02170 Le Nouvion en Thiérache
Dénomination de vente	fr : Maroilles AOP. Fromage au lait de vache pasteurisé.
Liste des ingrédients	fr : Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure.
Allergènes	fr : Lait
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	fr : A conserver entre +2°C et +8°C
Contenu net unité consommateur	0.720 Kg
Apport de référence	fr : Apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2 000kcal)

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Règlement UE 1169/2011 (Nutriments obligatoires)	Valeur moyenne	% AQR
Energie en KJ	1319	
Energie en Kcal	318	
Matières grasses g	26.0	
dont acides gras saturés g	18.0	
Glucides g	< 0.5	
dont sucres g	< 0.5	
Protéines g	21.0	
Sel g	2.30	
Calcium mg	520.00	65.00

Profil organoleptique type	
Aspect visuel externe	Forme carrée, régulière, couleur de la croûte de teinte orangée.
Aspect visuel interne	Non coulant, couleur crème uniforme
Odeur	Franche de croûte lavée
Texture	Pâte fine, légèrement fondante et non collante
Goût	Goût typé et franc.
Informations physico-chimiques (valeurs indicatives au stade emballage)	
Extrait sec (%)	47.0 - 55.0
Matière grasse sur extrait sec (minimum %)	50.0
Matière grasse sur poids total (moyenne %)	26.0

EA-JEAN MABUSE MAROILLES 720G-10035800-3554986216230 1 - 17 nov. 2014	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 10 juin 2015
--	--------------------------	---------------------------------------

Informations sur les substances à caractère allergisant		
Le produit fini contient	Oui	Non
Du lait et/ou des produits laitiers (incluant le lactose)	x	
Des céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souche hybridée) et produit à base de ces céréales.		x
Des crustacés et produits à base de crustacés		x
Des poissons et produits à base de poisson		x
Des oeufs et produits à base d'oeuf		x
Des arachides et produits à base d'arachide		x
Du soja et produits à base de soja		x
Des fruits à coque (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.		x
Du céleri et produits à base de céleri		x
De la moutarde et produits à base de moutarde		x
Des graines de Sésame et produits à base de graines de Sésame		x
De l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO ₂		x
Du lupin et produits à base de lupin		x
Des mollusques et produits à base de mollusque		x

Site de production	
Nom	LES FROMAGERS DE THIERACHE
Adresse	28 rue de la croix BP39 2170 LE NOUVION EN THIERACHE
Téléphone - Fax	03 23 98 35 70 - 03 23 98 97 87
Numéro d'agrément - enregistrement du site de production	FR 02 558 002 CE

Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Produit non irradié

Certifications site	
ISO 22000	Production de fromages, de spécialités fromagères à pâte molle et crème de fromage
IFS	Production de fromages, de spécialités fromagères à pâte molle et de crème de fromage (exclusion coproduits, poudres)

Certifications produits	
Certification bio	Non biologique

EA-JEAN MABUSE MAROILLES 720G-10035800-3554986216230 1 - 17 nov. 2014	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 10 juin 2015
--	--------------------------	---------------------------------------

Critères microbiologiques réglementaires

Règlement UE 2073/2005 modifié par le règlement UE 1441/2007

Critères de sécurité des denrées alimentaires

Tout dépassement des valeurs limites pour ces critères entraîne une exclusion de la consommation humaine avec non mise et/ou retrait éventuel du marché.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Enterotoxines staphylococciques	pas de détection dans 25 g	pas de détection dans 25 g	5	0	Pendant toute la durée de conservation
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	5	0	Sortie d'usine

Critères d'hygiène des procédés

Le dépassement des valeurs limites doit entraîner un plan d'actions correctives.

	Critère	Seuil limite	Nombre d'échantillons	Nombre maximum d'échantillons défectueux	Observations
Escherichia coli	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	-
Staphylococcus aureus	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2	Déclenche la recherche d'entérotoxines si $>10^5$

Une démarche HACCP est en place dans l'entreprise

L'ensemble du personnel a été formé et respecte les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans la profession

EA-JEAN MABUSE MAROILLES 720G-10035800-3554986216230 1 - 17 nov. 2014	SPECIFICATION PRODUIT	Confidentiel Edité le 10 juin 2015
--	--------------------------	---------------------------------------

Informations logistiques			
	Unité consommateur	Colis	Palette
GTIN	3554986216230	13280640047052	13280640947055
Plan de palettisation			8 colis x 7 couches
Nombre de colis			56
Nombre d'UC		12	672
Dimensions (p x l x h)	125 x 125 x 50 mm	400 x 260 x 140 mm	1200 x 800 x 1130 mm
Volume		0.015 m3	1.085 m3
Poids net	0.720 Kg	8.640 Kg	483.840 Kg
Poids variable	Non		
Poids brut	0.726 Kg	9.042 Kg	531.330 Kg
Tare	0.006 Kg	0.402 Kg	47.490 Kg
Matériaux de conditionnement	Autre : 5.8 g	Carton : 332.0 g	Bois : 25000.0 g
Support palette			Palette ISO 1 - EURO 1/1
Expression de la durée de vie	jj/mm/aa	jj/mm/aa	
Expression du numéro de lot	Quantième de fabrication		
Type de date d'expiration marquée	Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)		
Température de stockage	2°C - 8°C		
Température de livraison	2°C - 6°C		
Code douanier	0406909290		
Durée de vie minimum garantie à la livraison	ML ENTREPOT VIRE : 40 jours		



Liégeois chocolat 115 g Mamie Nova

Référence : 8 412



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 24 pots.
Dénomination réglementaire :	Dessert lacté au chocolat
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi , Thermisé
Durée de vie	35 jours
Conditionnement	Nombre de Pot par Colis : 24 de 0,115 kg.
Code SNM	190331
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 62.853.030 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier, sucre, CREME, chocolat en poudre 2,8% (poudre de cacao, sucre), amidon modifié, LACTOSE et minéraux du LAIT, épaississants: E407-E415, émulsifiant: E472b, LACTOSE, arôme, colorant: E150a, protéines de LAIT.
Absence de composants spécifiques	Sans sel ajouté , Sans alcool , Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Traces de soja

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
127	533	4,5	3	18,5	16,6	0,8	2,7	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 94 -				

Rapport P/L	0,6	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	115	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g
 Enterobactéries : m = 10 ufc/g
 Levures : m = 26 310 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,115	1	Pot	1 200 x 800 x 1 698	3177630000247
Pièce unit		1	Pot		
kg	1	8,696	Pot		
Colis	2,76	24	Pot	396 x 266 x 77	3177630106185
Couche	24,84	216	Pot		
Palette	496,8	4 320	Pot		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Munster Cigogne - Sous cello 800 g

- **Dénomination légale** : Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait pasteurisé
- **Ingrédients** : Lait de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments lactiques et d'affinage, présure
- **OGM** : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation** : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes** : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques** : Conformés aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation** : A conserver entre +2°C et +6°C
- **DLC** totale** : 35 jours

* GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. NB : 1 portion = 30 g

**DLC : Date Limite de Consommation

Code : 410828



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES		
	CIBLE	TOLERANCE
Salmonelles spp.	Non détecté dans 25g	
Listeria monocytogènes	Non détecté dans 25g	
Staphylococcus coagulase+ (UFC/g)	≤100	≤1000
E. coli (UFC/g)	≤100	≤1000

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	
Extrait sec (%)	≥ 44
Gras / sec (%)	≥ 45

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspect	Croûte jaune paille à orangé, lisse, brillante
Texture	Pâte homogène de couleur ivoire, agréable et fondante en bouche, croûte fine
Goût	Généreux, typé, franc et long en bouche
Odeur	Caractéristique du munster, odeur franche



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie (kJ/kcal)	1356/327
Matières grasses (g)	27
Dont acides gras saturés (g)	18
Glucides (g)	1,5
Dont sucres (g)	< 0,5
Protéines (g)	21
Sel (g)	1,85
Calcium (mg)	700 (88% VNR*)

*VNR: Valeurs nutritionnelles de référence
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3390959010043	93390959010138	83390959010049	UL / couche	10
Poids net (kg)	0,800	3,200		Couches / palette	8
Poids brut (kg)	0,806	3,368	284,400	UL / palette	80
Dimensions (mm)	35x170x170	315x260x85	1200x800x780		



PICODON AOP 60g **ETOILE nu**



Code article : 00009806

Identification

Description du produit :	Fromage de chèvre AOP
Gencod :	3237058000981
Codification lot :	Code à 8 chiffres
Codification DLUO/DLC :	DLUO : A consommer de préférence avant le ...
Signe de qualité :	AOP
Site de fabrication :	
Numéro agrément sanitaire :	FR 38-409-001 CE
Code emballer :	EMB 38 409 B
Code douanier :	0406909300

Composition

Picodon AOP

Dénomination légale de vente :	Fromage de chèvre au lait thermisé AOP
Matières premières et ingrédients :	Lait thermisé de chèvre AOP : 96.2% en moyenne / Ferments lactiques : 1 à 3% / Sel : 1.0 à 2.5% / Présure : 0.02% en moyenne Lait origine : France
:	
Allergènes :	lait et produit à base de lait dont le lactose
OGM :	Absence
Ionisation :	Non

Caractéristiques physico-chimiques

Picodon AOP

Matière grasse / matière sèche :	45% minimum
Matière grasse / poids total :	24% en moyenne
Taux de sel :	1.6% en moyenne
Extrait sec :	40% minimum
PH :	4.10 minimum
Affinage :	14 jours minimum

Process de fabrication

Picodon AOP

Process : Pâte molle nature : collecte, dépotage, maturation, emprésurage, moulage, salage, démoulage, séchage / levuration, affinage, emballage / conditionnement, expédition

Code Onilait/Cniel : V

Caractéristiques organoleptiques

Picodon AOP

Aspect : Croûtage mixte, non gras, intensité de bleu superficielle variable

Couleur : blanchâtre

Odeur : caprine

Texture : ferme

Goût : fin, de chèvre

Caractéristiques microbiologiques

Picodon AOP

Coliformes :

E. coli :

Staph coag. positive :

Salmonelle : Abs / 25 g n = 5 c =0

Listeria mono. : Abs / 25 g n = 5 c =0

Entérotoxine staph. : Abs / 25 g n = 5 c =0 si staph sup à 100 000/g

Flore totale :

Flore anaérobie sulfite réd. :

Entéropathogène :

Shigelles :

Caractéristiques nutritionnelles

Picodon AOP

KJ : 1313 kJ

KCal : 316 kcal

Calcium : 0.125%

Protides % : 19%

Glucides % : 6%

Dont Sucres % : inf.0.5%

Lipides % : 24%

Dont Acides Gras Saturés % : 18%

Dont Acides Gras Trans % :	0.3%
Fibres % :	
Sodium % :	0.36%

Caractéristiques d'emballages

Emballage primaire :	Nu + étiquette
Emballage secondaire :	
Etiquette/Fourreau multilingue :	
Type d'impression :	
Emballage tertiaire :	Caisse bois

Caractéristiques UVC

Poids net (g) :	60.00
Poids brut (g) :	60.00
Longueur (mm) :	70.00
Largeur (mm) :	70.00
Hauteur (mm) :	20.00

Caractéristiques colis

DUN 14 :	33237058000982
PCB :	15
Poids net (kg) :	0.90
Poids brut (kg) :	1.156
Longueur (mm) :	400.0
Largeur (mm) :	200.0
Hauteur :	48.000

Caractéristiques palette

Support d'expédition :	Palette europe (800 x 1200 mm)
Nombre de colis / couche :	12
Nombre de couche / palette :	25
Nombre de colis / palette :	300
Nombre de UVC / couche :	180
Nombre de UVC / palette :	4500
Hauteur palette (mm) :	1350.000
Poids net palette (kg) :	270.00
Poids brut palette (kg) :	366.800

Caractéristiques étiquetage et traçabilité

UVC : aucune
Colis : EAN 128, DLUO/DLC et n° de lot
Bon de livraison : EAN 13, DLUO/DLC et n° de lot
Facture : EAN 13, DLUO/DLC et n° de lot
SSCC : Sur palette
DESADV : Disponible sur demande

Caractéristiques marketing

Rayon : COUPE
Marque : ETOILE DU VERCORS

Caractéristiques de consommation et conservation

DLUO/DLC mini entrepôt (jrs) : 30
Température de conservation : entre +2°C et +6 °C
Modalités : Sortir 30 min à T°C ambiante avant consommation
Type de consommateur : Tout type de consommateur autre que les personnes intolérantes ou allergiques au lait et à ses produits dérivés



Emmental préemballé 28,5% MG 25 g Vergeer Holland

Référence : 42 715



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 120 portions.
Dénomination réglementaire :	Emmental 28,5% mat.gr/produit fini
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +7° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 120 de 0,025 kg.
Code SNM	190132
Code douanier	04069013
Estampille sanitaire	NL Z 0507 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Danemark - Pays-Bas - Allemagne

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, présure microbienne.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait



PassionFroid
groupe pomona

**Emmental préemballé 28,5% MG 25 g Vergeer
Holland**

Référence : 42 715

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
368	1 529	28,5	19,4	0,01	0,01	0,01	27,9	1,22
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 900 -				

Rapport P/L	0,98	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	98	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonella absence /25g,
Listeria Monocytogenes absence /25g,
Levures <50000/g,
Moisissures <1000/g,
E.Coli <100/g,
Staph. Aureus <100/g.

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,025	1	Pièce unit	60 x 155 x 5	8710866037769
kg		40	Pièce unit		
Colis		120	Pièce unit	390 x 151 x 118	8710866037769
Couche		1 800	Pièce unit		
Palette		23 400	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 700	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Tomme noire préemballée 28% MG 25 g La Vie de Château

Marque : LA VIE DE CHÂTEAU

Référence : 10 399

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 100 portions.
Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte pressée non cuite
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	40 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,5 kg.
Code SNM	190553
Code douanier	04069099
Stampille sanitaire	FR 31.582.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé de vache, sel , présure, ferments LACTIQUES, colorants de croûte E153, E160b, conservateurs de croûte E202, E235. Croûte non consommable.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
344	1 427	28	20	1	0,5	0,01	22	1,8
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 650 - Magnesium 27 -				

Rapport P/L	0,79	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques règlement communautaire (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005, Listeria monocytogenes : Absence dans 25g, Salmonella : Absence dans 25g, Staphylocoques à coagulase + : m=100 ; M=1000, Escherichia coli : m=100 ; M=1000

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,025	0,01	Colis		3492843564004
kg	1	0,4	Colis		
Colis	2,5	1	Colis	380 x 180 x 145	3492843564011
Couche	30	12	Colis		
Palette	270	108	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Crème caramel aux œufs frais 100 g Bonne Maman

Référence : 69 781

Bonne Maman.

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 20 pots.
Dénomination réglementaire :	Crème caramel aux œufs frais
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	25 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 5 de 0,4 kg.
Code SNM	190321
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 46.029.001 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier frais, CREME 13%, caramel (sucre, eau, féculés) 10,5%, sucre, jaune d'ŒUFS frais 8,9%, ŒUFS entiers frais 6,7%.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Oeuf

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
181	757	9,3	5,1	20	20	0,01	4,3	0,11
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 92 -				

Rapport P/L	0,46	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	79	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques
 Enterobactéries : m = <10ufc/g
 Listeria : m = abs/25g
 Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot		0,25	Lot	71 x 71 x 53	
Lot	0,4	1	Lot	139 x 71 x 108	3045320517699
kg		2,5	Lot		
Colis	2	5	Lot	395 x 155 x 110	3045329517690
Couche		70	Lot		
Palette		1 050	Lot	1 200 x 800 x 1 700	3045321517698

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Le Petit Moulé ail et fines herbes 24% MG 16,67 g

Référence : 83 952



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Coffret de 24 portions.
Dénomination réglementaire :	Fromage à tartiner ail et fines herbes
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé
Durée de vie	70 jours
Conditionnement	Nombre de Coffret par Colis : 6 de 0,4 kg.
Code SNM	190035
Code douanier	04069093
Estampille sanitaire	FR 22.049.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Composition

Liste des ingrédients	FROMAGE, sel, ail et fines herbes (1%), (persil, ciboulette), poivre
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
252	1 041	24	17,3	3	3	0,01	6	0,55
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 70 -				

Rapport P/L	0,25	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage < 100 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	16,67	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques 65% MG sur extrait sec total

Critères bactériologiques Coliformes totaux < 10 cfu/g - Levures Moisissures < 100 cfu/g - Staphylocoques coag. < 10 cfu/g - Salmonelles : absence dans 25g - Listeria monocytogenes: absence dans 25g - Bactéries aérobies mésophiles < 5000 cfu/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,017	0,042	Coffret		
Boite		1	Coffret		
Coffret	0,4	1	Coffret		
kg		2,5	Coffret		
Colis	2,4	6	Coffret	341 x 176 x 122	
Couche	33,6	84	Coffret		
Palette	437	1 092	Coffret		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
B.MOTTE 5 KG DOUX
 Code article **3266015**

Date : 30/04/2018
 Mise à jour : 3
 Réf : 6.2.1
 Page : 1/1

Fournisseur

BRIOIS SAS
 ZI de l'Alouette
 Rue François Jacob
 62800 LIEVIN

Tél. : 03.21.44.60.00
 Fax : 03.21.44.34.35

www.briois.fr

Estampille sanitaire :

FR
 62 510 102
 CE



Ingrédients

Beurre (lait)

Informations nutritionnelles

(Valeur moyenne pour 100g)

Énergie	744 Kcal	3058 Kj
Matières grasses	82 g	
dont acides gras saturés	54,4g	
Glucides	0,68 g	
dont sucres	0,50 g	
Protéines	0,75 g	
Sel	0,03 g	
Vitamines	A, D et E	

Conservation

+ 6°C maximum
 DLUO: 67 jours

Utilisation du produit

Le beurre est à consommer en l'état ou chauffé lors d'opération de cuisson. Il ne doit pas être exposé à la chaleur ni à la lumière pendant une longue période (utilisation fautive).

Aspect législatif

- Les beurres ne sont pas composés ou issus d'ingrédients génétiquement modifiés. Ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage conformément au règlement relatif à l'étiquetage des OGM (Règlement n° 1829/2003 et n° 1830/2003)
- Produit non ionisé.
- Contaminants et résidus de pesticides: conforme aux normes européennes (règlement n°1881/2006 et n° 396/2005)
- Les beurres sont issus du lait et contiennent donc des protéines du lait et du lactose (allergènes du lait). La dénomination "beurre" fait référence à ces allergènes.
- Conforme au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Caractéristiques

<u>Bactériologiques</u>		<u>Chimiques</u>		<u>Organoleptiques</u>	
<i>Critères de sécurité</i>		Matière sèche non grasse	≤ 2%	Aspect, couleur :	homogène, de jaune paille à crème
Salmonelle	Absence dans 25g	Matière grasse	≥ 82%	Texture :	homogène
Listeria	Absence dans 25g	Eau	≤ 16%	Goût :	franc, neutre à légèrement acide
<i>Critère d'hygiène</i>		pH	< 5,20	Odeur :	frais, neutre
Coliformes	< 100 ufc/g	Acide Oléique	< 0,33		

Emballage

Matériaux Emballage Primaire : poche plastique bleue
 Matériaux Emballage Secondaire : Carton fermé

Conditionnement

Colis			Palette				
Dimensions produit (mm)	Nombre d'UVC par colis	Poids colis	Dimensions palette (cm)	Nombre de colis par couche	Nombre de couches	Nombre de colis par palette	Poids Palette
L : 225 l : 170 h : 160	1	Net : 5,00 kg	L : 120 l : 80 h : 143	19	8	152	Net : 760 kg
		Brut : 5,10 kg					Brut : 796 kg



Liégeois saveur vanille sur lit de caramel 115 g Mamie Nova

Référence : 33 467



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 24 pots.
Dénomination réglementaire :	Dessert lacté saveur vanille sur lit de caramel
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi , Thermisé
Durée de vie	35 jours
Conditionnement	Nombre de Pot par Colis : 24 de 0,115 kg.
Code SNM	190331
Code douanier	19019099
Stampille sanitaire	FR 62.853.030 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier, CREME, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, caramel 8,7% (sucre, eau, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, épaississants: e440-E415), amidon modifié, émulsifiant: E472b, épaississants: E407-E415, protéines de LAIT, arômes, LACTOSE, colorants: E160b-E150a.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait



PassionFroid
groupe pomona

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel 115 g Mamie Nova

Référence : 33 467

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
153	641	6,5	4,2	21,5	19,3	0,1	2	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 88 -				

Rapport P/L	0,31	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	115	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g
Enterobactéries : m = 10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,115	1	Pot		3456770002701
Pièce unit		1	Pot		
kg	1	8,696	Pot		
Colis	2,76	24	Pot	396 x 266 x 77	3456770102708
Couche	24,84	216	Pot		
Palette	497	4 320	Pot	1 200 x 800 x 1 698	3456771002700

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



ANDRE COLLET

Brie de Meaux André Collet



Famille	Fromage à pâte molle et à croûte fleurie
Origine du lait	France (Aube, Marne, Haute-Marne, Meuse, Seine et Marne)
Ingrédients	LAIT cru de vache, ferments lactiques, sel, chlorure de calcium, présure animale.
Adresse fabrication	Société Fromagère de Raival 55260 RAIVAL
Agrément sanitaire	FR-55.442.001-CE
Matière grasse	22.8 % de matière grasse dans le produit fini
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie : 1199 kJ / 289 Kcal
	Matières grasses : 22.8 g
	dont acides gras saturés : 16.2 g
	Glucides : 0 g
	Dont sucres : 0 g
	Protéines : 20.9 g
	Sel : 1,7 g
Conservation	Entre +4° et + 8°c

	4/4 affiné
Code Interne	31144
Dénomination commerciale	BRIE DE MEAUX ANDRE COLLET 4/4 AFF*1
EAN 13	3 228 020 311 440
Dimensions du produit (en mm)	365x365x40 mm
DUN14	93 228 028 970 703
Colisage	1
Poids brut	3,50 kg
Dimensions du colis (en mm)	390 x 400 x 55
Colis / couche	6
Couche par palette	20
Colis par palette	120
DLUO	12 jours



Chavroux enrichi en calcium 13,3% MG 20 g

Marque : ALLIANCE FOODSERVICE

Référence : 19 343

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Enrichi en calcium et en vitamine D. Coffret de 24 portions.
Dénomination réglementaire :	Fromage de chèvre au lait pasteurisé enrichi en calcium et en vitamine D
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé
Durée de vie	45 jours
Conditionnement	Nombre de Coffret par Colis : 6 de 0,48 kg.
Aide au lait scolaire	19A Autre From de chèvre CONV
Code SNM	190035
Code douanier	04061050
Estampille sanitaire	FR 49.373.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT et CREME de chèvre pasteurisés, phosphate de calcium, sel, arôme naturel de chèvre, vitamine D
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
171	711	13,3	9,6	3,9	2,2	1	8,5	1,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 750 -				

Rapport P/L	0,64	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	89	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	20	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes : absence / 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette		0,042	Coffret		
Pièce unit		0,042	Coffret		
Boite		1	Coffret		
Coffret	0,48	1	Coffret		3272770094542
kg	1	2,083	Coffret		
Colis	2,88	6	Coffret	350 x 170 x 168	3272779454019
Couche	34,56	72	Coffret		
Palette	345,6	720	Coffret		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 03/11/2020



Yaourt nature au lait entier 125 g Bleu-Blanc-Cœur

Référence : 187 067

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 16 pots.
Dénomination réglementaire :	Yaourt au lait entier
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2° À +5° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi , Stérilisé
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Pot par Colis : 16 de 0,125 kg.
Code douanier	04031011
Estampille sanitaire	FR 46.015.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

Atouts	La filière Bleu-Blanc-Cœur apporte des qualités nutritionnelles reconnues (notamment grâce à une alimentation animale riche en Oméga 3) et favorise une agriculture responsable grâce à la diversification des cultures (lin, luzerne, lupin,...)
---------------	---



Composition

Liste des ingrédients LAIT entier, poudre de LAIT, ferments lactiques

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
67	279	3,4	1,9	5,5	3,5	0,01	3,5	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 300 -				

Rapport P/L	1,03	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques ES 14grs/ 100grs

Critères bactériologiques
Listeria: m = Abs/25g
Enterobactéries: m = <10 ufc/g M = <100 ufc/g
Salmonelle: m = Abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Yaourt nature au lait entier 125 g Bleu-Blanc-Cœur

Référence : 187 067

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	1	Pot		3760072800010
kg	1	8	Pot		
Colis	2	16	Pot	298 x 263 x 82	3760072800010
Couche	24	192	Pot		
Palette	384	3 072	Pot	1 200 x 800 x 90	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 29/09/2020



Emmental râpé lait origine France 29% MG 1 kg PassionFroid

Référence : 8 231



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Emmental râpé . Fromage à pâte pressée cuite
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+4 À +8° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	70 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 10 de 1 kg.
Code SNM	190132
Code douanier	04062000
Estampille sanitaire	FR 52.332.001 CE - FR 21.355.001 CE - FR 53.061.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France



Composition

Liste des ingrédients Fournisseur 1: LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques (dont LAIT), enzyme coagulante, anti-mottant : féculé de pomme de terre.
Fournisseur 2: LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques (dont LAIT), coagulant.
Fournisseur 3: LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques (dont LAIT), présure, antiagglomérant : féculé de pomme de terre.
Fournisseur 4: LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments lactiques (dont LAIT).

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Liaison différée Oui , A conserver à 0-3°C et à consommer dans les 5 jours après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
373	1 549	29	19	0,01	0,01	0,01	28	0,73
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 1 000 -				

Rapport P/L	0,97	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	98	Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques extrait sec 60% mini; gras sur sec 45% mini

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g
E. COLI : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
Staphylocoques : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g
Enterotoxine : m = 105 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		3061432116452
kg		1	Sachet		
Pièce unit		1	Sachet		
Colis		10	Sachet	360 x 260 x 350	3061432108723
Couche		48	Sachet		
Palette		400	Sachet	1 200 x 800 x 1 900	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Mini Babybel rouge 23% MG 22 g Bel

Référence : 19 093

Babybel

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Coffret de 96 portions.
Dénomination réglementaire :	Fromage au lait pasteurisé à pâte pressée non cuite
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+4 À +8° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	42 jours
Conditionnement	Nombre de Coffret par Colis : 3 de 2,112 kg.
Code SNM	190054
Code douanier	04069099
Estampille sanitaire	FR 53.097.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé, sel ,ferments LACTIQUES, enzyme coagulante microbienne.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
293	1 217	23	15,5	0,01	0,01	0,01	21,5	1,8
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 680 -				

Rapport P/L	0,93	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage : 100 à 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	22	4/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes 100 ufc/g n = 5 ; c = 0 ; E. Coli n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,022	0,01	Coffret		
kg	1	0,473	Coffret		
Boite		1	Coffret		
Coffret	2,112	1	Coffret		3073780561204
Colis	6,336	3	Coffret	393 x 193 x 243	3073780823463
Couche	76,032	36	Coffret		
Palette	532,224	252	Coffret		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Légère Liaisons & Cuissons Outre 10 L



- Supporte parfaitement le bain-marie tout au long du service même sur des sauces très acides.
- Ne tranche pas en présence d'ingrédients acides ou d'alcool,
- Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues type gratin,
- Une texture lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise,
- Réduit vite et bien : liaison express pour sauces «minute»,
- Economique : peu de perte matière pour amener le produit « à la nappe »,
- Une outre 10 litres refermable qui apporte praticité et sécurité bactériologique.

Crème

Produit

Denomination légale	Crème légère stérilisée UHT à 18% de matière grasse		
Ingrédients	crème (LAIT) légère (98,5%), émulsifiant: E472e, amidon modifié, stabilisants: pectine, carraghénanes.		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Stocker de préférence au frais (+18°C maximum). Eviter les variations brutales et répétées de température. NE PAS CONGELER		
Conservation après ouverture	A conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 3 jours.		
Code article	31374	01	
EAN 13	3428200313749		
DUN 14	03428201313748		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés mais dispensé d'indication par dérogation (Directive 2000/13 art. 6-2b)		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	23.5	x	19 x 26

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	788 kJ 191 kcal	79kJ 19kcal	9,4%	1%
Matières grasses :	18 g	1.8g	9,6%	1%
dont acides gras saturés :	12 g	1.2g	26%	3%
Glucides :	5,0 g	0,5g	60%	0%
dont sucres :	3,8 g	0g	1,9%	0%
Protéines :	2,2 g	0g	4,2%	0%
Sel :	0,11 g	0g	4,4%	0%
* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal				

Conditionnement

Collage	
Nombre d'unités par colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	x x x
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	20
Nombre de couches par palette	4
Nombre de colis par palette	80
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 119
Poids net / brut (kg)	817,6 / 845

FR
35131.001
CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS

FICHE TECHNIQUE GROUPE



Référence :	FT03308
Etabli le :	10/07/2017

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
COMTE AOP - fromage à pâte pressée cuite

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte AOP
Produit fabriqué en Franche Comté dans la zone d'appellation d'origine protégée. Lait origine France
fromage à Pâte pressée cuite

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides
Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose. Ce produit ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect : Une pâte blanche ivoire à jaune paille avec des yeux de faible taille ou sans trous
Texture : Une texture ferme, fine et souple
franc et fruité voire épicés. L'infinie diversité de sa gamme aromatique
Goût : dépendent de son âge, de sa saison et du terroir de son village.
Odeur : Une odeur riche en nuance avec des arômes fruités voire corsés

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait cru

Phases de fabrication : Réception du lait
Prématuration
Ensemencement en ferments
Emprésurage
Découpage du caillé
Moulage
Egouttage
Salage
Affinage en cave
Conditionnement

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 62% minimum
Gras/sec : 45% minimum et 54 % maximum
Humidité dans le non gras : 54% maximum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)**Critères de sécurité**

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g
Salmonelles : Absence ds 25g
Enterotoxine (Recherche si Staph>10⁵) : Absence ds 25g

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=10 000, M=100 000
Escherichia coli : m=100 000, M=1 000 000

FICHE TECHNIQUE
GROUPERéférence : FT03308
Etabli le : 10/07/2017**V. Composition**

- Lait
- Sel
- Ferments
- présure

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1783 KJ +/- 446 KJ	535 KJ +/- 134 KJ	6 %
	430 kcal +/- 108 kcal	129 kcal +/- 32 kcal	6 %
matières grasses	35 g +/- 7,0 g	10,5 g +/- 2,1 g	15 %
dont acides gras saturés	23 g +/- 4,6 g	6,9 g +/- 1,4 g	35 %
Glucides	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
dont sucres	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,5 g +/- 1,2 g	0,5 g +/- 0,5 g	- %
Protéines	27 g +/- 5,4 g	8,1 g +/- 1,6 g	16 %
sel	0,6 g minimum	0,18 g minimum	3 %
sodium	0,24 g minimum	0,07 g minimum	- %
Calcium	980 mg +/- 441 mg	294 mg +/- 132 mg	37 %

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM* et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM* à une température de + 8°C maximum.

Estampille sanitaire des sites de conditionnement : meules, PDM et portions: FR 25 300 001 CE, blocs, slices, portions frais emballées et le râpé: FR 25 531 001 CE

Sites de fabrication: sites PFCE : Lavernay (IFS), Fournets, Port Lesney, Les Fourgs ou sites référencés par PFCE : environ 14 (non certifiés IFS)

Code de nomenclature douanière : 04 06 20 00 pour le comté râpé et 04 06 90 15 pour les autres formats

*date de durabilité minimale

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit pouvant être vendu nu : format meule, emballé dans un film sous vide pour les PDM ou emballé dans un film / barquette plastique sous atmosphère protectrice pour les autres formats

IX. Références :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé
Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

décret relatif à l'AOC "Comté" du 11/05/07 et règlement d'application approuvé par l'arrêté du 10/10/2008

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	
vérificateur	Responsables Management Qualité Site	Delphine MILLET Marine PUNKOW	
approbateur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	

F.T.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Epinal 306 450 313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313 - CNUF 27801 - Site internet : www.ermitage.com



Dés d'emmental 28,5% MG 500 g Vergeer Holland

Référence : 42 736



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sachet de 500 g.
Dénomination réglementaire :	Emmental cubes de fromage 28,5% mat.gr/produit fini
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +7° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 12 de 0,5 kg.
Code SNM	190132
Code douanier	04069013
Estampille sanitaire	NL Z 0507 EG
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Danemark - Pays-Bas - Allemagne

Composition

Liste des ingrédients	LAIT, sel, ferments LACTIQUES, présure végétale.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



PassionFroid
groupe pomona

Dés d'emmental 28,5% MG 500 g Vergeer Holland

Référence : 42 736

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
368	1 529	28,5	19,4	0,01	0,01	0,01	27,9	1,22
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 900 -				

Rapport P/L	0,98	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonella absence /25g,
Listeria Monocytogenes absence /25g,
Levures <50000/g,
Moisissures <1000/g,
E.Coli <100/g,
Staph. Aureus <100/g.

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	0,5	1	Sachet	240 x 243 x 30	8710866037875
Pièce unit		1	Sachet		
kg		2	Sachet		
Colis		12	Sachet	473 x 267 x 168	8710866037882
Couche		84	Sachet		
Palette		840	Sachet	1 200 x 800 x 1 830	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Mozzarella cerise 8 g 18% MG 1 kg

Marque : AMBROSI

Référence : 183 023

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Seau de 125 pièces env.
Dénomination réglementaire :	Mozzarella cerise 8 g seau 1 kg
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0° À +4° C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	25 jours
Conditionnement	Nombre de Seau par Colis : 4 de 1 kg.
Code douanier	04061030
Stampille sanitaire	IT 03 169 CE
Pays de transformation	Italie
Origine de la matière première principale	Italie

Composition

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
234	972	18	13	1	1	0,01	17	0,6
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 400 -				

Rapport P/L	0,94	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	18	Aide culinaire
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria: m = Abs/ 25g
Salmonelle: m = Abs/ 25g
E. coli: m = <100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		1	Seau		
Pièce unit		1	Seau		
Seau	1	1	Seau		8002503403809
Colis	4	4	Seau	395 x 395 x 165	18002503403806
Couche		24	Seau		
Palette	240	240	Seau	1 200 x 800 x 1 850	88002503403805

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

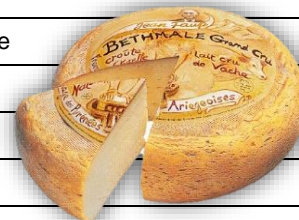
Bethmale Grand Cru au lait de vache

Réf. : FTP VAC 04

Version : C

Date : 10/04/2017

↵ Dénomination commerciale	Bethmale Grand Cru au lait de vache
↵ Dénomination légale de vente	Fromage au lait cru
↵ Description	Fabrication traditionnelle, salée au gros sel, croûte naturelle
↵ Lieu de Production	Fabriqué dans les Pyrénées, FRANCE
↵ Type	Fromage à pâte pressée non cuite
↵ Process	Lait cru
↵ Affinage à l'expédition	12 semaines



Composition :

Lait de vache cru (Origine : France), sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : lysozyme (**œufs**), ferments lactiques.

Allergènes	Lait
	Lysozyme (œufs)

Additif alimentaire	Auxiliaire technologique : Chlorure de Calcium Conservateur : Lysozyme (œufs) / E1105
----------------------------	--

Ionisation	Ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.
-------------------	---

OGM	Ce produit est garanti sans OGM.
------------	----------------------------------

Conservation

↵ Température	A conserver de préférence entre 4 et 10°C
↵ Humidité	90%

Durée de vie du produit (Dans les conditions de stockage ci-dessus) :

↵ DLUO	90 jours
--------	----------

Structure de la DLUO et du numéro de lot :

↵ DLUO	jj mm aa	j= jour, m= mois, a= année
↵ N° de lot	Quantième + c + numéro d'ordre	Ex : 111C01

A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'étiquette

Agrément sanitaire : FR.09.086.001.CE

Caractéristiques Microbiologiques: Réglementation CE n°2073/2005; FCD 2016

↵ <i>Listéria monocytogènes</i>	Absence dans 25 g
↵ <i>Salmonelles</i>	Absence dans 25 g
↵ <i>Escherichia coli</i>	m = 10 000 et M = 100 000 (n = 5 c = 2)
↵ STEC si <i>E. Coli</i> > 10 ⁵ (O157:H7; O26:H11; O103:H2; O111:H8; O145:H28; gènes STX1 ou STX2 et EAE)	Absence dans 25 g
↵ <i>Staphylocoques</i>	m = 10 000 et M = 100 000 (n = 5 c = 2)
↵ <i>Enterotoxine</i> si <i>Staphylocoque coagulase positive</i> > 10 ⁵	Absence dans 25 g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Bethmale Grand Cru au lait de vache

Réf. : FTP VAC 04
Version : C
Date : 10/04/2017

Caractéristiques physico-chimiques

↺ Matière grasse dans le produit fini (MG)	29% +/-3%
↺ Matière sèche (ES)	60% +/-3%
↺ Humidité Fromage Dégraissé	59% +/-3%
↺ Matière grasse dans la matière sèche	53% +/-3%

Caractéristiques sensorielles :

↺ Goût / Odeur	Odeur forte et Goût de caractère
↺ Aspect	Pâte : jaune pâle, aérée Croûte : lavée, lisse, de couleur jaune orangée
↺ Texture	Pâte : Souple et onctueuse Croûte : solide et sèche

Déclarations Nutritionnelles moyenne pour 100g :

Valeur énergétique 392kcal (1626Kj), protéines 23.9g, Glucides 1.9g dont sucres <0.1g, lipides 32.1g dont acides gras saturés 20.9g, sel 1.26g.

Conditionnement

Fromage	Poids net variable : 4kg Dimension moyenne (diam x h) : 23 x 8 cm
----------------	--

Caractéristiques		Colis x 1	Colis x 2
Etiquettes		BVT	
Emballage primaire :	Papier	Couleur : imprimé Dimensions : 600 x 850 mm	
	Gencode	3271160000811	3271160000804
	Dimensions Carton (L x l x h)	270 x 270 x 120 mm	565 x 272 x 120 mm
Emballage secondaire	Référence produit	01010141	01010140
	Gencode Colis	93271160000814	93271160000807
	Nombre colis par couche	12	6
	Nombre de couches	10	10
Palettisation	Nombre de colis par palette	120	60
	Nombre de fromages/palette	120	120
	Dimension palette	800 x 1200 mm	

Condition de transport	Véhicule réfrigéré (Camion - Bateau)
-------------------------------	--------------------------------------

Mode de consommation	A consommer en l'état ou fondu, avec ou sans croûte
-----------------------------	---

Population concernée	Convient à tout consommateur y compris population à risque (Précaution à prendre pour les femmes enceintes, enfants de moins de 3 ans et immuno déprimé) Produit contenant des allergènes Lait et oeufs
-----------------------------	--

Mauvaise utilisation possible	Consommation après DLUO : pas de risque sanitaires (produit affiné) , risque de dégradation organoleptique.
--------------------------------------	---

Destinataires	Grossistes; Crémiers
----------------------	----------------------

Pays de commercialisation	UE, Japon
----------------------------------	-----------



Dés de chèvre 20% MG 500 g Président professionnel

Référence : 33 888



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Fromage au lait de chèvre
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +6°C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	50 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 4 de 0,5 kg.
Code SNM	190017
Code douanier	04069099
Estampille sanitaire	FR 39.558.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts
- Produits découpés en dés;=> Gain de temps
- Petit conditionnement (Barquette de 500 g) => Souplesse d'utilisation
- Multiples utilisations à chaud comme à froid (cocktail, en salades, sur des pizzas...)

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de chèvre pasteurisé, arôme naturel de chèvre, sel, ferments lactiques, conservateur : E202.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans sucre ajouté , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer dans les 3 jours après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
287	1 191	23	16	2	3	0,01	18	1,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 500 -				

Rapport P/L	0,78	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Conformes au règlement CE 2073-2005. Coliformes 30° C : m=1000; M=10 000; n=5, c=2 ; Salmonelles : Absence dans 25g, n=5, c=0 ;Listeria monocytogenes : Absence dans 25g, n=5, c=0 ; Levures et Moisissures : m=100; M=1000; n=5; c=2
---------------------------	---

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	0,5	1	Barquette		3428200388426
Pièce unit		1	Barquette		3428200388426
kg	1	2	Barquette		
Colis	2	4	Barquette	298 x 156 x 167	3428201388425
Couche	40	80	Barquette		
Palette	280	560	Barquette	1 200 x 800 x 1 326	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Les 2 vaches flan à la vanille nappé de caramel BIO 100 g Danone

Marque : LES 2 VACHES

Référence : 24 553



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait origine France. Carton de 24 pots.
Dénomination réglementaire :	Flan à la vanille nappé de caramel
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +6°C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 6 de 0,4 kg.
Code SNM	190261
Code douanier	04031091
Stampille sanitaire	FR 14.370.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT partiellement écrémé, caramel 8,9% (sucre de canne, eau), sucre de canne, LAIT écrémé en poudre, amidons, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, arôme naturel de vanille
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait



PassionFroid
groupe pomona

Les 2 vaches flan à la vanille nappé de caramel BIO 100 g Danone

Référence : 24 553

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
112	474	2,7	1,9	18,7	17,5		3,3	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 114 -				

Rapport P/L	1,22	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,1	0,25	Lot	63 x 63 x 63	
Pièce unit		0,25	Lot		
Lot	0,4	1	Lot	126 x 126 x 65	3661344795372
kg	1	2,5	Lot		
Colis	2,4	6	Lot	400 x 265 x 67	13661344795379
Couche	21,6	54	Lot		
Palette	518,4	1 296	Lot	1 200 x 800 x 1 620	23661344795376

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

OEUF LIQUIDE ENT BBC PAST P.AIR 2K OVIPAC

Code France Frais : 50324

GLN edit : 3014742400100

PRODUITS LAITIERS

Code fournisseur : 8793

Dénomination commerciale : OEUF ENTIER LIQUIDE PPA 2KG BLEU BLANC COEUR

Dénomination légale de vente : OEUF ENTIER LIQUIDE 2KG PPA & BBC

Marque : OVIPAC

Code douanier : 0408998000

Temp mini : 0 °C

N° agrément : FR56264001CE

Temp maxi : 4 °C

Pays mat 1ère : France

Durée de vie production : 42 jours

Signe de qualité : BBC

Durée de vie entrepôt : 25 jours



**

GEMRCN

Lait à l'école

Conditions particulières d'utilisation / Mode d'emploi

L'oeuf entier pasteurisé peut servir de base à des recettes variées pour toute utilisation culinaire : Pâtisserie: Quatre-quart, cakes, cookies, gâteaux, brioches, ... Cuisine: Quiches, tourtes, omelettes, charcuterie, plats cuisinés... Bien refermer le bouchon, stocker à 0/4°C et consommer dans les 75h maximum après ouverture.

Allergènes

Oeufs

Ingrédients

OEUFS de poules plein air sélectionnés BBC - 1kg entier = 22 OEUFS (calibre moyen)

Déclaration nutritionnelle pour 100Gr

Energie (kJ)	550
Energie (kcal)	132
Matières grasses	8.9
Acides gras saturés	2.2
Glucides	0.7
Sucres	0.7
Protéines	12.3
Sel	0.3

Données logistiques

	EA - Unité vente	CA - Carton	PL - Palette
GTIN	03474240087935	13474240087932	83474240087931
Poids Net (kg)	2	12	579
Largeur (cm)	8.3	29.4	80
Longueur (cm)	14.7	29.4	120
Hauteur (cm)	24.1	24.1	111.4
Qté UVC	1	6	288

UVC/ carton	Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	UVC / palette
6	12	4	48	288

OGM

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation

 Le produit ne met en oeuvre aucune matière première ionisée
 Le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation



Blancs d'œufs en neige sur lit de caramel 300 g PassionFroid

Référence : 159 111



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Blancs d'œufs sucrés battus en neige, caramel. Carton de 6 barquettes, soit 1,8 kg.
Dénomination réglementaire :	Blancs d'œufs en neige sur lit de caramel
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +4° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	35 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 6 de 0,3 kg.
Code SNM	190203
Code douanier	21069098
Estampille sanitaire	FR 22.171.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	BLANCS D'OEUF 74%, sucre 18%, caramel 8% (sucre, sirop de glucose, sucre inverti, eau), épaississant: gomme xanthane
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Oeuf



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
125	532	0,01	0,01	23	23	0,1	8,2	0,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 29 -				
Rapport P/L			820		Critère GEMRCN			
% de matières premières animales			74		Dessert > 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG			
Cible principale			Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas			
Grammage recommandé / portion pour la cible			100		4/20 max			

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale m = 100000 ufc/g ; M = 300000 ufc/g
 Listeria m = Abs/25g
 Salmonelle m = Abs/25g
 E. COLI m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 Staphylocoques m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
 Enterobactéries m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	0,3	1	Barquette	300 x 200 x 50	3061432131738
Pièce unit		1	Barquette		
kg		3,333	Barquette		
Colis	1,8	6	Barquette	399 x 315 x 156	3061432131721
Couche		36	Barquette		
Palette		324	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Pané à l'emmental 14% MG 100 g Président

Référence : 3 999



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Prêt à l'emploi. Carton de 2 paquets de 24 pièces, soit 4,8 kg.
Dénomination réglementaire :	Pané à l'emmental
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6°C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	28 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 2 de 2,4 kg.
Code SNM	190132
Code douanier	21050099
Estampille sanitaire	FR 88.115.001 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	Fromages (LAIT) (Fromage à pâte molle, fromage blanc, emmental (14%), mozzarella), chapelure (farine de BLE, levure, sel, dextrose), eau, féculé de manioc, huile de coprah, blanc d'ŒUF, farine de BLE, sel, épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane), conservateur : sorbate de potassium.
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
290	1 204	14	12	12	2	22	18	1,4
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 314 -				

Rapport P/L	1,29	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Plat < 70% de MPA
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0,00	4/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques Matières grasses 16,5%

Critères bactériologiques Enterotoxines staphylococciques : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,1	0,042	Barquette		
kg	1	0,417	Barquette		
Barquette	2,4	1	Barquette		3428200318171
Colis	4,8	2	Barquette	327 x 260 x 205	3428202318179
Couche	38,4	16	Barquette		
Palette	307,2	96	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Yaourt saveurs panachées 125 g Yoplait

Référence : 8 748



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. 8 parfums panachés. Carton de 12 lots, soit 48 pots.
Dénomination réglementaire :	Yaourt sucré aromatisé
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6°C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 12 de 0,5 kg.
Code SNM	190261
Code douanier	04031091
Estampille sanitaire	FR 38.544.004 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Variétés : 8 parfums panachés. LAIT écrémé à base de poudre de LAIT - LAIT écrémé - Sucre 6.8% - CREME - Poudre de LAIT écrémé - Arômes naturels - Arôme naturel de vanille et autres arômes naturels - Ferments LACTIQUES - sans gluten
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Sans porc , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
63	267	1	0,7	10,1	10	0,09	3,4	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 123 -				

Rapport P/L	3,4	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Enterobactérie: <10 ufc/g
Listeria: absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	0,25	Lot	63 x 63 x 65	
Pièce unit		0,25	Lot		
Lot	0,5	1	Lot		3329770055100
kg	1	2	Lot		
Colis	6	12	Lot	396 x 264 x 136	3329771132466
Couche	54	108	Lot		
Palette	594	1 188	Lot		3329771132473

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

FICHE TECHNIQUE GROUPE



Référence :	FT00104
Etabli le :	01/08/2016

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
BRIE 25% lactique format tarte

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte.

Produit fabriqué en Lorraine. Lait origine France

Pâte molle à croûte fleurie / brie

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides

Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose.

Ce produit ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect croûte : Une croûte de couleur blanche et pâte de couleur crème

Texture : Lactique : une pâte souple et homogène qui s'affine d'abord sous croûte. Un cœur plus ferme. (Présence possible de quelques trous)

Goût : Une douceur et un goût frais en bouche

Odeur : Une légère odeur de champignon frais

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait pasteurisé

Phases de fabrication :

- Réception du lait
- Prématuration
- Pasteurisation
- Ensemencement en ferments
- Emprésurage
- Découpage du caillé
- Moulage
- Egouttage
- Salage
- Affinage en cave
- Conditionnement

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 45 à 54%

Gras/sec : 50% minimum

Humidité dans le non gras : 64 à 72%

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)

Critères de sécurité

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g

Salmonelles : Absence ds 25g

Enterotoxine (Recherche si Absence ds 25g

Staph>105) :

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000

Escherichia coli : m=100, M=1000

F.T.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

FICHE TECHNIQUE GROUPE



Référence :	FT00104
Etabli le :	01/08/2016

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments
- présure

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence*
Energie	1294 KJ +/- 324 KJ	388 KJ +/- 97 KJ	5 %
	312 kcal +/- 78 kcal	94 kcal +/- 23 kcal	5 %
matières grasses	25 g +/- 5,0 g	7,5 g +/- 1,5 g	11 %
dont acides gras saturés	18 g +/- 3,5 g	5,3 g +/- 1,1 g	26 %
Glucides	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
dont sucres	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,5 g +/- 1,5 g	0,5 g +/- 0,5 g	-
Protéines	20 g +/- 4,0 g	6,0 g +/- 1,2 g	12 %
sel	1,8 g +/- 0,5 g	0,5 g +/- 0,1 g	9 %
sodium	0,7 g +/- 0,2 g	0,2 g +/- 0,1 g	-
Calcium	384 mg +/- 173 mg	115 mg +/- 52 mg	14 %

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

A consommer rapidement après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM* et perforé sur le pliage.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM* à une température de + 8°C maximum.

*date de durabilité minimale

Estampille sanitaire du site de fabrication et de conditionnement: FR 88 079 001 CE

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 84

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit emballé avec un complexe fromager

IX. Références :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé

Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	
vérificateur	Responsable Management Qualité Site	Mélanie LAURENT	
approbateur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	

F.T.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Epinal 306 450 313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313 -
CNUF 27801 - Site internet : www.ermite.com



Roquefort AOP préemballé 32% MG 25 g La Vie de Château

Marque : LA VIE DE CHÂTEAU

Référence : 22 683

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Barquette de 24 portions. Le lait à l'école : 095
Dénomination réglementaire :	ROQUEFORT AOP
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi , Cru
Durée de vie	75 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 4 de 0,6 kg.
Aide au lait scolaire	95 From lt brebis/chèvre SIQO
Code SNM	190069
Code douanier	04064010
Estampille sanitaire	FR 12.203.036 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT cru de brebis, sel, présure, ferments LACTIQUES, penicilium roqueforti, levures
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
368	1 524	32	24	1	0,5	0,01	19	3,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 600 -				

Rapport P/L	0,59	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques extrait sec=55%
gras sur sec=58%

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes : absence dans 25g
Salmonella : absence dans 25g
Staphylocoques coag+ : m=10 000; M=100 000
Escherichia coli : m=10 000; M=100 000

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Barquette	218 x 118 x 50	
Barquette	0,6	1	Barquette	218 x 118 x 50	3492842502007
Boite		1	Barquette		
kg	1	1,667	Barquette		
Colis	2,4	4	Barquette	218 x 246 x 124	13492842502042
Couche	36	60	Barquette		
Palette	288	480	Barquette		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

GORGONZOLA DOLCESESIA DOP 1/8 X 4



Code interne: F201

Famille de produits: Fromage à pâte persillée

Produit (coupe ou LS): Coupe

Code nomenclature douanière: 04064050

INFORMATIONS PRODUIT :

Dénomination produit: Gorgonzola DOP 1,5 kg environ

Marque commerciale: BARUFFALDI

Label Qualité: AOP

Poids fixe (F) ou variable (V): V **Poids net (poids variable):** 1,5 kg environ

EAN UVC: 2208925000000

EAN administratif: 3479620230024

Pays de provenance: Italie

Code agrément sanitaire: IT 01 86 CE

Exploitant: Eredi Angelo Baruffaldi S.r.l. Via Roma, 32 28060 Castellazzo Novarese (NO) Italie



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

Description: Fromage à pâte molle persillée, au lait de vache pasteurisé.

Ingrédients: LAIT, sel, présure.

Type lait : vache

Traitement lait : pasteurisé

Affinage : min 50 jours

Croûte : non comestible

Conservation: A conserver entre +0°C et +4°C

Préparation: --

Durée de vie totale (en jours): 30

Durée de vie garantie à la livraison (en jours): 21

ALLERGENES :

LAIT (dont LACTOSE)

VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES (POUR 100g) :

Valeur énergétique: 1375 kJ/ 330 kcal

Matières grasses (g): 27

Acides gras saturés (g): 19

Glucides (g): 0,1

Sucres (g): 0,1

Protéines (g): 19

Fibres (g):

Sel (g): 1,3

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Texture: Souple et crémeux

Couleur: Blanc à paille, persillée

Goût: Caractéristique, doux, légèrement piquant

Odeur:

Mise à jour le : 19/10/2015

Version : 1

Rédigé par : Coordinatrice Qualité

5, Place Ile de Beauté - 06300 NICE - Tél : 04 92 00 81 00 - Fax : 04 93 56 56 75

E-mail : ambrosi@ambrosi-france.com

S.A. au capital de 761 827 euros - 389 573 981 RCS Nice - SIRET 389 573 981 00013 - N° TVA FR 92 389 573 981 - APE 4617B

GORGONZOLA DOLCESESIA DOP 1/8 X 4

Code interne: F201

Famille de produits: Fromage à pâte persillée

Produit (coupe ou LS): Coupe

Code nomenclature douanière: 04064050

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES :

Humidité :	pH :	MG/PF: 27%	MG/ES: Min 48%
Moisissures (UFC/g):	E Coli (UFC/g): ≤100	Staph. A (UFC/g): ≤100	
Levures (UFC/g):	Coliformes (UFC/g):	Listeria M (UFC/g): Absent/ 25g	
Flore totale (UFC/g):	Entérobact. (UFC/g): ≤10000	Salmonelle (UFC/g): Absent/ 25g	

CONDITIONNEMENT :**UVC :****Emballage:** Papier aluminium gaufré et barquette thermosoudée**Dimension en mm:** 175 x 85**Poids UVC:** 1,5 kg environ**EAN UVC:** 2208925000000**COLISAGE:****Emballage :** Carton**Dimension (mm):** 325 x 325 x 95**Tare:** 188 g**Pièces/colis:** 4**Poids colis net // brut (kg):** 6 kg // 6,2 kg **EAN colis:** 98016792000437**PALETTISATION:****Dimension palette (cm):** 120 x 80 x 114 **Colis/couche:** 6 **Couche/palette:** 12 **Colis/palette:** 72**Poids net palette kg:** 432 kg**GTIN Palette:**

Mise à jour le : 19/10/2015

Version : 1

Rédigé par : Coordinatrice Qualité

5, Place Ile de Beauté – 06300 NICE – Tél : 04 92 00 81 00 – Fax : 04 93 56 56 75

E-mail : ambrosi@ambrosi-france.com

S.A. au capital de 761 827 euros – 389 573 981 RCS Nice – SIRET 389 573 981 00013 – N° TVA FR 92 389 573 981 – APE 4617B



Liégeois café 115 g Mamie Nova

Référence : 8 437



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 24 pots.
Dénomination réglementaire :	Dessert lacté au café
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi , Thermisé
Durée de vie	35 jours
Conditionnement	Nombre de Pot par Colis : 24 de 0,115 kg.
Code SNM	190331
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	FR 62.853.030 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT entier, sucre, CREME, amidon modifié, arôme naturel de café, LACTOSE et minéraux du LAIT, colorants: E150a-E150b, épaississants: E407-E415, émulsifiant: E472b, LACTOSE, arôme, protéines de LAIT.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans alcool , Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
-----------------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
121	508	4,2	2,8	18,3	16	0,1	2,4	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 98 -				

Rapport P/L	0,57	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	115	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g
Enterobactéries : m = 10 ufc/g
Levures : m = 26 310 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,115	1	Pot		3177630000261
Pièce unit		1	Pot		
kg	1	8,696	Pot		
Colis	2,76	24	Pot	396 x 266 x 77	3177630106192
Couche	24,84	216	Pot		
Palette	496,8	4 320	Pot	1 200 x 800 x 1 698	3177631006194

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



DOCUMENT

G5 / SQ / D /039/06

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Date de création : 08/12/98

Date de révision : 02/01/07

Page : 1/1

280401 TABOULE bq 2.8kg**DLC 18 jours****Durée de vie à réception 12 jours****Conserver au frais entre 0 C et 4 C.****EAN13 3479960002725 DUN14 13479960002722****Composition et allergènes**

Ingrédients : Semoule de BLE dur gonflée 62%, tomate fraîchecube 10%, oignon cube, poivron rouge, huile de colza, vinaigre d'alcool,huile d'olive, bouillon de légumes, (CELERI), sucre, persil, menthe, ciboulette, sel, arôme naturel citron.

Contient : blé, céleri

OGM : Absence d'ingrédients OGM et/ou issus d'OGM**Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés**

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

- <i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	Absence
Tolérance à DLC /g	< 100
- <i>Salmonella</i> dans 25g	Absence
- Flore Totale /g	< 100 000
Ratio FT/FL	< 100
- <i>Staphylococcus aureus</i> /g	< 100
- ASR /g	< 10
- <i>E. coli</i> /g	< 10
- <i>Bacillus cereus</i> /g	< 500

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNELLES

pH :	3,80 - 4,20
Matières grasses (g/100g) :	8
dont Acides gras saturés (g/100g) :	1
Glucides (g/100g) :	20
dont Sucres (g/100g) :	2,2
Protéines (g/100g) :	3,6
Sel (g/100g) :	0,53
Taux d'ensaucement (%) :	10.5
Energie (kcal/100g) :	170
Energie (Kj/100g) :	711

Conditionnement : barq clipsée	Longueur (mm) :	200,00	Colis de :	1
Poids Net : 2800 grs	Largeur (mm) :	200,00	Nb colis / couche :	24
	Hauteur (mm) :	129,00	Nb couche / palette :	8

MODELE ETIQUETTE

DATE CREATION 21/11/05

DATE MODIFICATION 09/01/20

TABOULE bq 2.8kg

EMB02215

SAS GENERATION 5
Chemin de foucy 02820 CORHENY

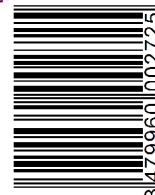
Ingrédients : Semoule de BLE dur gonflée 62%, tomate fraîchecube 10%, oignon cube, poivron rouge, huile de colza, vinaigre d'alcool,huile d'olive, bouillon de légumes, (CELERI), sucre, persil, menthe, ciboulette, sel, arôme naturel citron.

Contient : blé, céleri

TABOULE: bq 2.8kg
LOT **999999** DLC 27/01/2020Date de fab 09/01/2020
Poids Net 2,800 KgsLOT **999999** DLC 27/01/2020Date de fab 09/01/2020
Poids Net 2,800 Kgs


⑆13479960002722⑆17280127⑆10999999

Conserver entre 0 et +4°C




Date

Signature

 Société Fromagère de Tauves 63690 TAUVES ☎04 73 21 11 74	FICHE TECHNIQUE	Date de révision : 06/07/2016
	SAINT NECTAIRE LAITIER AOP AUVERMONT x 4 Poids variable : 1,800kg	Version : 5
		HACCP Annexe 4-01 article 301
		Page : 1 sur 1

Rédacteur : Mélanie DAVID, *Assistante Qualité*Vérification : Marie-Line BOREL, *Responsable Qualité Groupe*Approbation : Jean Pierre CANAL, *Directeur Technique*

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

	<p>Type de produit : Fromage au lait de vache pasteurisé provenant de la zone d'appellation d'origine protégée, fabriqué et affiné à l'intérieur de celle-ci. Fromage à pâte demi-ferme, pressée non cuite, salée en saumure.</p> <p>Ingrédients Lait zone d'appellation d'origine française (97,13%), sel (1,8%), ferments lactiques (1%), Chlorure de calcium (0,05%), présure (0,02%). <i>Quantités variables selon la saison.</i></p> <p>Affinage : 28 jours minimum</p> <p>N° d'agrément sanitaire : FR 63 426 001 CE</p> <p>Allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</p> <p>OGM : Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM</p> <p>Ionisation : Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</p> <p>Conservation : Température de +2°C à +8°C (température à cœur du fromage : 10°C environ)</p> <p>DLUO : 38 jours à réception</p> <p>Site de production et d'affinage : 63690 TAUVES</p>
	<p>Présentation Étiquette produit</p>

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Pâte de couleur ivoire ayant une croûte fleurie à moisissures rases blanches, brunes ou grises pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges selon le stade d'affinage.
Texture	Pâte homogène et souple avec quelques ouvertures
Goût	Franc avec un goût de noisette caractéristique

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

MG/produit fini	Dont acides gras saturés	MG/extrait sec	Protéines	NaCl
27% ± 3	18% ± 2	45% minimum	23% ± 3	1,8% ± 0,5
Glucides	dont sucres	Valeur énergétique (pour 100g)	Valeur calorique (pour 100g)	
< 2%	< 1%	1420 KJ ± 10%	340 Kcal ± 10%	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (FCD à DLC)

Critères de sécurité	Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
	Entérotoxines staphylococciques	Absence dans 25g – Recherche si Staph > 100 000 /g

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Papier BIPAP 9g, étiquette produit ronde 5g, contre étiquette 1g						
	Code article	EAN 13	Dimensions en mm		Poids net en kg	Poids brut en kg	
	301		Diamètre	H			
		3376963467431	200-240	35-55	1,800	1,815	
Unité logistique (UL)	Carton 220g – Etiquette colis 1g						
	PCB	DUN 14	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
			L	l	H		
4		93376963467434	443	240	120	7,200	7,481

PALETTISATION (palette : H= 150mm, P = 25 kg environ)

UL par couche	Couches par palette	UL par palette	UVC par palette	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
				L	l	H		
7	9	63	252	1200	800	1230	453	496



Beurre "Alain Ledanec" 250g doux

Code article 2586019 / 2586030

Fournisseur

BRIOIS SAS
ZI de l'Alouette
Rue François Jacob
62800 LIEVIN

Tél. : 03.21.44.60.00

Fax : 03.21.44.34.35

www.briois.fr

Estampille sanitaire :

FR
62 510 102
CE



Ingrédients

Beurre (lait)

Informations nutritionnelles

(Valeur moyenne pour 100g)

Énergie	745 Kcal	3060 Kj
Matières grasses	82 g	
dont acides gras saturés	55 g	
Glucides	< 1 g	
dont sucres	0,6 g	
Protéines	0,7 g	
Sel	0,30 g	
Vitamines	A, D et E	

Conservation

+ 6°C maximum

DLUO : 67 jours

Utilisation du produit

Le beurre est à consommer en l'état ou chauffé lors d'opération de cuisson. Il ne doit pas être exposé à la chaleur ni à la lumière pendant une longue période (utilisation fautive).

Aspect législatif

- Les beurres ne sont pas composés ou issus d'ingrédients génétiquement modifiés. Ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage conformément au règlement relatif à l'étiquetage des OGM (Règlement n° 1829/2003 et n° 1830/2003)

- Produit non ionisé.

- Contaminants et résidus de pesticides: conforme aux normes européennes (règlement n°1881/2006 et n° 396/2005)

- Les beurres sont issus du lait et contiennent donc des protéines du lait et du lactose (allergènes du lait). La dénomination "beurre"

fait référence à ces allergènes.-Directive 2003/89/CE

- Conforme au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Caractéristiques

Bactériologiques		Chimiques		Organoleptiques	
<i>Critères de sécurité</i>		Matière sèche non grasse	≤ 2%	Aspect, couleur :	homogène, de jaune paille à crème
Salmonelle	Absence dans 25g	Matière grasse	≥ 82%	Texture :	homogène
Listeria	Absence dans 25g	Eau	≤ 16%	Goût :	franc, neutre à légèrement acide
		pH	< 5,20	Odeur :	frais, neutre
<i>Critère d'hygiène</i>		Acide Oléique	< 0,33		
Coliformes	< 100 ufc/g				

Emballage

Matériaux Emballage Primaire : Alu/PE/Sulfu/PE (PE : Polyéthylène)

Matériaux Emballage Secondaire : Carton fermé

Gencod Produit Fini : 3 278 310 005 207

Conditionnement

Plaquette		Colis			Palette				
Dimensions produit (mm)	Poids de la plaquette	Dimensions colis (mm)	Nombre d'UVC par colis	Poids colis	Dimensions palette (cm)	Nombre de colis par couche	Nombre de couches	Nombre de colis par palette	Poids Palette
L : 113 l : 57 h : 37	Net : 250 g	L : 305 l : 245 h : 160	40	Net : 10,00 kg	L : 120 l : 80 h : 145	11	8	88	Net : 880 kg
	Brut : 253 g			Brut : 10,25 kg					Brut : 930 kg



Le Petit Moulé nature riche en calcium 20% MG 25 g

Référence : 169 080



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait origine France. Plaque de 24 portions.
Dénomination réglementaire :	Fromage nature source de calcium
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	70 jours
Conditionnement	Nombre de Coffret par Colis : 4 de 0,6 kg.
Code SNM	190035
Code douanier	04069093
Estampille sanitaire	FR 22.049.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Fromage (LAIT), phosphate tricalcique, sel
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi.
----------------	--------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
214	885	20	14,5	2,9	2,7	0,01	5,6	1,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 900 -				

Rapport P/L	0,28	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	96	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	25	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques ES = 33+/-2%

Critères bactériologiques "Coliformes 30° : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g
Salmonelle : m = non détecté / 25 g ufc/g
Listeria : m = non détecté / 25 g ufc/g"

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Coffret		
Coffret	0,6	1	Coffret	399 x 164 x 28	
kg		1,667	Coffret		
Colis		4	Coffret	176 x 341 x 124	3412290078459
Couche		56	Coffret		
Palette		728	Coffret	800 x 1 200 x 1 762	83412290278459

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Mini Yop à boire goût framboise 100 g Yoplait

Marque : YOP

Référence : 180 693

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 3 lots, soit 24 bouteilles.
Dénomination réglementaire :	Yaourt à boire, sucré aromatisé
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0° À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 3 de 0,8 kg.
Code douanier	04031091
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT partiellement écrémé à base de poudre de LAIT - sucre 6% - sirop de glucose-fructose 3.8% - arôme naturel - concentré des minéraux du LAIT - ferments LACTIQUES.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
68	287	1,3	0,9	11,2	10,9	0,1	2,8	0,12
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 120 -				

Rapport P/L	2,15	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	90	Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria : m = abs/25g
Enterobactéries : m = 10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Bouteille	0,1	0,125	Lot		3329770052444
Lot	0,8	1	Lot	168 x 85 x 113	3329770052444
kg	1	1,25	Lot		
Colis	2,4	3	Lot	264 x 186 x 116	3329771121507
Couche	45,6	57	Lot		
Palette	592,8	741	Lot	1 200 x 800 x 1 660	3329771121514

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

B.MICROPAIN LEDANEC 10 G DOUX

Code article **2941013**

Date : 17/07/2019

Mise à jour : 3

Réf : 6.2.1

Page : 1/1

Fournisseur

BRIOIS SAS
ZI de l'Alouette
Rue François Jacob
62800 LIEVIN

Tél. : 03.21.44.60.00

Fax : 03.21.44.34.35

www.briois.fr

Estampille sanitaire :

FR
62 510 102
CE

Ingrédients

Beurre (lait)

Informations nutritionnelles

(Valeur moyenne pour 100g)

Énergie	744 Kcal	3058 Kj
Matières grasses	82 g	
dont acides gras saturés	54,4 g	
Glucides	0,68 g	
dont sucres	0,50 g	
Protéines	0,75 g	
Sel	0,30 g	
Vitamines	A, D et E	

Durée de vie et conservation

DDM : 67 jours à partir de la date de production à + 6°C max.

Utilisation du produit

Le beurre est à consommer en l'état ou chauffé lors d'opération de cuisson. Il ne doit pas être exposé à la chaleur ni à la lumière pendant une longue période (utilisation fautive).

Aspect législatif

- Les beurres ne sont pas composés ou issus d'ingrédients génétiquement modifiés. Ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage conformément au règlement relatif à l'étiquetage des OGM (Règlement n° 1829/2003 et n° 1830/2003)
- Produit non ionisé.
- Contaminants et résidus de pesticides: conforme aux normes européennes (règlement n°1881/2006 et n° 396/2005)
- Les beurres sont issus du lait et contiennent donc des protéines du lait et du lactose (allergènes du lait). La dénomination "beurre" fait référence à ces allergènes.
- Conforme au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Caractéristiques

Bactériologiques

Chimiques

Organoleptiques

Critères de sécurité

Salmonelle Absence dans 25g
Listeria Absence dans 25g

Critère d'hygiène

Coliformes < 100 ufc/g

Matière sèche non grasse ≤ 2%
Matière grasse ≥ 82%
Eau ≤ 16%
pH < 5,20
Acide Oléique < 0,33

Aspect, couleur : homogène, de jaune paille à crème
Texture : homogène
Goût : franc, neutre à légèrement acide
Odeur : frais, neutre

Emballage

Matériaux Emballage Primaire : Aluminium sulfurisé

Matériaux Emballage Secondaire : Carton fermé

Conditionnement

Plaquette		Colis			Palette (minimum commande 6kg, les commandes doivent être des multiples de 6)				
Dimensions produit (mm)	Poids de la plaquette	Dimensions du coffret (mm)	Nombre d'UVC par coffret	Poids du coffret	Dimensions palette (cm)	Nombre de colis par couche	Nombre de couches	Nombre de colis par palette	Poids Palette
L : 40 l : 30 h : 10	Net : 10,00 g Brut : 10,50 g	L : 210 l : 135 h : 53	100	Net : 1000 g Brut : 1090 g	L : 120 l : 80 h : 160	14	9	126	Net : 756 kg Brut : 847 kg



Comté au lait cru AOP préemballé 32% MG 30 g La Vie de Château

Marque : LA VIE DE CHÂTEAU

Référence : 11 528



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
Dénomination réglementaire :	Fromage AOP à pâte pressée cuite
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi , Cru
Durée de vie	60 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg.
Aide au lait scolaire	8S Autre from lt de vache SIQO
Code SNM	190028
Code douanier	04069099
Estampille sanitaire	FR 71.157.012 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé , sel ,présure, ferments LACTIQUES
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait



PassionFroid
groupe pomona

Comté au lait cru AOP préemballé 32% MG 30 g
La Vie de Château

Référence : 11 528

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
419	1 739	34,6	23	0,01	0,01	0,01	27	0,8
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 880 -				

Rapport P/L	0,78	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	Fromage > ou = 150 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Extrait sec : 62% mini Gras sur sec : 45% mini
Caractéristiques physiques	Poids net portion : 30g Dimensions produit nu (portion) : 105x40x8
Critères bactériologiques	Listeria monocytogenes : Absence dans 25g Salmonella : Absence dans 25g Staphylocoques à coagulase + : m=10000 M=100000 Escherichia coli : m=10000 M=100000

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,03	0,01	Colis		3492843543009
kg	1	0,333	Colis		
Boîte		1	Colis		
Colis	3	1	Colis	380 x 180 x 145	3492843543016
Couche	36	12	Colis		
Palette	324	108	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Sucrée Vanille Bourbon UHT aérosol 500 g



- Le parfait équilibre entre gout et texture
- Texture ferme et aérée
- Saveur raffinée de vanille bourbon naturelle
- Un embout professionnel pour des décors bien dessinés et généreux.
- Jusqu'à 20 coupes ou assiettes desserts

Produit	
Dénomination légale	Crème sucrée à la vanille bourbon stérilisée UHT sous pression
Ingrédients	crème (LAIT) (91%), sucre (8,5%), propulseur : E942, émulsifiant : E471, stabilisant : E407, arôme naturel de vanille.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +24°C Mettre au froid 3 heures avant utilisation. Ne pas congeler. Attention. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas perforez, ni brûler, même après usage. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C.
Conservation après ouverture	Après la première utilisation, conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours.
Code article	76206 01
EAN 13	3155250007624
DUN 14	03428206762060
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 6,5 x Hauteur: 30,2

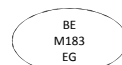
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1262 kJ 305 kcal	126kJ 31kcal	15% 15%	2% 2%
Matières grasses :	28 g	2.8g	40%	4%
dont acides gras saturés :	20 g	2.0g	100%	10%
Glucides :	11 g	1.1g	4,2%	0%
dont sucres :	11 g	1.1g	12%	1%
Protéines :	2,3 g	0g	4,6%	0%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	12
Dimensions (L x l x h en cm)	27,4 x 20,8 x 30,4
Poids net / brut (kg)	6 / 7,71
Palettisation	
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches par palette	5
Nombre de colis par palette	75
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 165
Poids net / brut (kg)	450 / 600,8



Produit conditionné à façon
Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS, BRC, OHSAS

07/04/2016
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes



Beurre Moulé "Ma Région" 500g doux

Code article **2034019**

Date : 01/09/2014

Mise à jour : 2014

Réf : 6.2.1

Page : 1/1

Fournisseur

BRIOIS SAS
ZI de l'Alouette
Rue François Jacob
62800 LIEVIN

Tél. : 03.21.44.60.00

Fax : 03.21.44.34.35

www.briois.fr

Estampille sanitaire :

FR
62 510 102
CE



Ingrédients

Beurre (lait)

Informations nutritionnelles

(Valeur moyenne pour 100g)

Énergie	745 Kcal	3060 Kj
Matières grasses	82 g	
dont acides gras saturés	55 g	
Glucides	< 1 g	
dont sucres	0,6 g	
Protéines	0,7 g	
Sel	0,30 g	
Vitamines	A, D et E	

Conservation

+ 6°C maximum

DLUO: 67 jours

Utilisation du produit

Le beurre est à consommer en l'état ou chauffé lors d'opération de cuisson. Il ne doit pas être exposé à la chaleur ni à la lumière pendant une longue période (utilisation fautive).

Aspect législatif

- Les beurres ne sont pas composés ou issus d'ingrédients génétiquement modifiés. Ils ne sont donc pas soumis à l'étiquetage conformément au règlement relatif à l'étiquetage des OGM (Règlement n° 1829/2003 et n° 1830/2003)

- Produit non ionisé.

- Contaminants et résidus de pesticides: conforme aux normes européennes (règlement n°1881/2006 et n° 396/2005)

- Les beurres sont issus du lait et contiennent donc des protéines du lait et du lactose (allergènes du lait). La dénomination "beurre" fait référence à ces allergènes.-Directive 2003/89/CE

- Conforme au règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Caractéristiques

Bactériologiques		Chimiques		Organoleptiques	
<i>Critères de sécurité</i>		Matière sèche non grasse	≤ 2%	Aspect, couleur :	homogène, de jaune paille à crème
Salmonelle	Absence dans 25g	Matière grasse	≥ 82%	Texture :	homogène
Listeria	Absence dans 25g	Eau	≤ 16%	Goût :	franc, neutre à légèrement acide
		pH	< 5,20	Odeur :	frais, neutre
<i>Critère d'hygiène</i>		Acide Oléique	< 0,33		
Coliformes	< 100 ufc/g				

Emballage

Matériaux Emballage Primaire : Polyéthylène indéchirable

Matériaux Emballage Secondaire : Carton fermé

Gencod Produit Fini : 3 278 310 001 575

Conditionnement

Plaquette		Colis			Palette				
Dimensions produit (mm)	Poids de la plaquette	Dimensions colis (mm)	Nombre d'UVC par colis	Poids colis	Dimensions palette (cm)	Nombre de colis par couche	Nombre de couches	Nombre de colis par palette	Poids Palette
L : 130 l : 75 h : 55	Net : 500 g	L : 410 l : 280 h : 115	20	Net : 10,00 kg	L : 120 l : 80 h : 153	7	12	84	Net : 840 kg
	Brut : 506 g			Brut : 10,28 kg					Brut : 886 kg

**OEUFs ECALES 43/63 P.AIR BBC S/AT POCHEX40
X3 OVOTEAM**

Code France Frais : 36292

GLN edit : 3014742400100

PRODUITS LAITIERS

Code fournisseur : 8909

Dénomination commerciale OEUFs DURS ECALES 43/63G PPA BBC PLAQUE DE 4X10/3

Dénomination légale OEUFs DURS ECALES 43/63G BLEU BLANC COEUR de vente EN PLAQUE DE 4 POCHEs SECABLEs DE 10

Marque BLEU BLANC COEUR

Code douanier 0408998000

Temp mini 0 °C

N° agrément FR22171001CE

Temp maxi 4 °C

Pays mat 1ère Majoritairement UE

Durée de vie production 35 jours

Signe de qualité BBC

Durée de vie entrepôt 21 jours

GEMRCN

Lait à l'école


Conditions particulières d'utilisation / Mode d'emploi

Des oeufs durs prêts à l'emploi qui permettent de réaliser des sandwiches, des entrées froides (salades, oeufs mimosa, oeufs garnis ...) et la préparation de plats cuisinés. Rincer les oeufs à l'eau claire. Il convient de réchauffer les oeufs durs sans cuire le jaune : 1 min dans un four vapeur / 1 min par immersion dans de l'eau bouillante / 5 min par immersion dans une sauce chaude. A consommer dans les 24h après ouverture

Allergènes

OEUFs

Ingrédients

OEUFs, acidifiants: acide citrique, acide acétique.

Déclaration nutritionnelle pour 100Gr

Energie (kJ)	550
Energie (kcal)	132
Matières grasses	8.9
Acides gras saturés	2.2
Glucides	0.7
Sucres	0.7
Protéines	12.3
Sel	0.3
Fibres alimentaires	0.4

Données logistiques

	EA - Unité vente	CA - Carton	PL - Palette
GTIN	03474240089090	13474240089097	83474240089096
Poids Net (kg)	1.44	4.32	242
Largeur (cm)	29.8	28.4	80
Longueur (cm)	39.8	38.8	120
Hauteur (cm)	14	15.5	123.5
Qté UVC	1	3	168

UVC/ carton	Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	UVC / palette
3	8	7	56	168

OGM

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation

 Le produit ne met en oeuvre aucune matière première ionisée
Le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation



Yaourt nature 125 g Yoplait

Référence : 8 743



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Lait origine France. Carton de 12 lots, 48 pots.
Dénomination réglementaire :	Yaourt nature
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6°C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 12 de 0,5 kg.
Code SNM	190261
Code douanier	04031011
Stampille sanitaire	FR 38.544.004 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT écrémé à base de poudre de LAIT - LAIT écrémé - CREME - Poudre de LAIT écrémé - Ferments lactiques (dont LAIT)
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
40	168	1,1	0,7	3,7	3,7	0,01	3,8	0,14
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 120 -				

Rapport P/L	3,45	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Produit laitier, dessert lacté >ou= 100 mg de calcium et < 5 g lipides/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	6/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques pH: 4,5 +/-2

Critères bactériologiques
Listeria : absence
Salmonelle : absence
Staphylocoques à coagulase + : m = <10 ufc/g
Enterobactéries m = <10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,125	0,25	Lot		
Pièce unit		0,25	Lot		
Lot	0,5	1	Lot	126 x 126 x 66	3329770055070
kg	1	2	Lot		
Colis	6	12	Lot	396 x 264 x 136	3329771132282
Couche	54	108	Lot		
Palette	594	1 188	Lot		3329771132299

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Produit FRAIS



MOZZARELLA SOUPLE 22% 1 KG

GEMRCN
Fréquence libre

Caractéristiques produit

Portions de	1 kg	GTIN :	3554983004946
Code :	300494	Poids brut :	1,100 kg
DDM Totale :	26 jours	Poids net :	1,000 kg
		Mesure nette :	1,000 kg
Code emballer :	-	Estampille sanitaire :	DE BY 40408 EG

Dénomination légale de Vente

Mozzarella souple 22% de matières grasses - fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé

Ingrédients

Lait de vache, sel, présure, acidifiant (E330).
Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.
Origine lait : UE

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

Pour 100 g

Energie (kcal)	296
Energie (kJ)	1321
Matières grasses (g)	22
dont acides gras saturés (g)	14
Glucides (g)	1,5
dont sucres (g)	1,5
Protéines (g)	23
Sel (g)	0,6
Protéines / Matières Grasses	1,0
Calcium (mg)	-

Allergènes

Céréales à base de gluten	Absence Garantie
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie
Œufs et produits à base d'oeufs	Absence Garantie
Poissons et produits à base de poisson	Absence Garantie
Arachide et produits à base d'arachide	Absence Garantie
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie
Lait et produits laitiers (lactose inclus)	Contient intentionnellement
Fruits à coque et produits dérivés	Absence Garantie
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie
Graines de sésame et produits dérivés	Absence Garantie
Anhydride sulfureux et sulfites	Absence Garantie
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence Garantie

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations. Les informations peuvent varier en fonction de nos sources d'approvisionnement. Il convient de se référer à l'étiquette produit.

Informations complémentaires

OGM	ORIGINE
Produit non-soumis à étiquetage	Elaboré en Allemagne
Suggestions de mise en œuvre	Mode de conservation avant ouverture
-	A conserver entre +2°C et +5°C et à consommer jusqu'à la date indiquée
Durée de vie résiduelle après ouverture :	Mode de conservation après ouverture
A consommer dans les 2-3 jours après ouverture	-

Conditionnement

Format	Pièce	Colis	Palette
Gencod	3554983004946	13554983004943	53554983004941
Poids net (kg)	1	8	640
Poids brut (kg)	1,1	9,2	736
Largeur (cm)	9,5	28	
Longueur (cm)	29	38	
Hauteur (cm)	5	11	
Couches/palette			10
Colis/Couche			8
Colis /Palette			80



Produit FRAIS



CREME LIQUIDE STERILISEE UHT 30% 1 L

GEMRCN
Néant

Caractéristiques produit

Portions de	1 kg	GTIN :	3554983008272
Code :	300827	Poids brut :	1,050 kg
DDM Totale :	120 jours	Poids net :	1,000 kg
		Mesure nette :	1,000 kg
Code emballer :	-	Estampille sanitaire :	BE L 263-I CE

Dénomination légale de Vente

Crème liquide stérilisée UHT

Ingrédients

Ingrédients	Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Crème (lait), stabilisant: E407.	Energie (kcal)	291
Lait origine UE	Energie (kJ)	1200
	Matières grasses (g)	30
	dont acides gras saturés (g)	20
	Glucides (g)	3,3
	dont sucres (g)	3,3
	Protéines (g)	2
	Sel (g)	0,09
	Protéines / Matière Grasses	0,1
	Calcium (mg)	-

Allergènes

Céréales à base de gluten	Absence Garantie
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie
Œufs et produits à base d'oeufs	Absence Garantie
Poissons et produits à base de poisson	Absence Garantie
Arachide et produits à base d'arachide	Absence Garantie
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie
Lait et produits laitiers (lactose inclus)	Contient intentionnellement
Fruits à coque et produits dérivés	Absence Garantie
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie
Graines de sésame et produits dérivés	Absence Garantie
Anhydride sulfureux et sulfites	Absence Garantie
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence Garantie

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations. Les informations peuvent varier en fonction de nos sources d'approvisionnement. Il convient de se référer à l'étiquette produit.

Informations complémentaires

OGM	ORIGINE
Produit non-soumis à étiquetage	Elaboré en Belgique
Suggestions de mise en œuvre	Mode de conservation avant ouverture
-	A conserver à 18°C maximum
Durée de vie résiduelle après ouverture :	Mode de conservation après ouverture
A consommer rapidement après ouverture	A conserver à +4°C maximum

Conditionnement

Format	Pièce	Colis	Palette
Gencod	3554983008272	13554983008279	53554983008277
Poids net (kg)	1	6	864
Poids brut (kg)	1,05	6,3	907,2
Largeur (cm)	6,4	0	
Longueur (cm)	9,5	0	
Hauteur (cm)	16,8	0	
Couches/palette			6
Colis/Couche			24
Colis /Palette			144



Tartimalin fromage à la crème 18% MG 1 kg Président Professionnel

Référence : 134 110



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Barquette de 1 kg. Carton de 6 barquettes, soit 6 kg.
Dénomination réglementaire :	Tartimalin fromage à la crème 18% MG 1 kg Président Professionnel
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +8° C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	74 jours
Conditionnement	Nombre de Barquette par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	04069093
Stampille sanitaire	FR 35.239.005 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- **Atouts** Bon goût de fromage frais
- Texture souple et facile à tartiner dès la sortie du froid
- Tartiné dans un pain, ce fromage retient l'humidité de la garniture (tomates, concombres etc...) pendant 8 heures permettant de conserver un pain toujours sec

Composition

Liste des ingrédients	Babeurre (LAIT), CREME pasteurisée, (12,2%), protéines de LAIT, acidifiant : acide citrique, sel, épaississant : farine de graines de caroube, conservateur : sorbate de potassium
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
212	877	18	13	4,8	3,3	0,01	7,6	1,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 130 -				

Rapport P/L	0,42	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	99	Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Matière grasse : 18% +/- 1 Extrait sec total : 31% +/- 1 Humidité du fromage dégraissé : >84%
Critères bactériologiques	Listeria : m = Abs/25g M = Abs/25g E. COLI : m = <100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Barquette	1	1	Barquette		3428200386293
kg	1	1	Barquette		
Pièce unit		1	Barquette		
Colis	6	6	Barquette	400 x 200 x 155	3428201386292
Couche	66	66	Barquette		
Palette	594	594	Barquette	1 200 x 800 x 1 567	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.

OMELETTE NAT BBC P.AIR 135GX8 OVIPAC

Code France Frais : 43023

GLN edit : 3014742400100

PRODUITS LAITIERS

Code fournisseur : 8125

Dénomination commerciale OMELETTE NATURE PLEIN AIR 135GX8

Dénomination légale de vente OMELETTE NATURE PLEIN AIR 135GX8

Marque OVIPAC

Code douanier 2106909849

Temp mini 0 °C

N° agrément FR28015015CE

Temp maxi 4 °C

Pays mat 1ère France

Durée de vie production 28 jours

Signe de qualité BBC

Durée de vie entrepôt 14 jours

**



GEMRCN

Lait à l'école

Conditions particulières d'utilisation / Mode d'emploi

Couvrir la barquette avec du film étirable, stocker à 0/4°C et consommer dans les 48H suivant l'ouverture.

Allergènes

Oeuf, Lait,

Ingrédients

OEUFs issus de poules élevés en Plein Air, lactose et protéines de LAIT, amidon modifié, sel, acidifiant: E330, épaississant: E415.

Déclaration nutritionnelle pour

100Gr

Energie (kJ)	598
Energie (kcal)	143
Matières grasses	9.2
Acides gras saturés	2.5
Glucides	4.1
Sucres	2.2
Protéines	11.1
Sel	0.9

Données logistiques

	EA - Unité vente	CA - Carton	PL - Palette
GTIN	03474240081254	13474240081251	83474240081250
Poids Net (kg)	1.08	6.48	349.92
Largeur (cm)	17.6	32.5	80
Longueur (cm)	32.5	34.5	120
Hauteur (cm)	4.8	14	141
Qté UVC	1	6	324


UVC/ carton	Carton / couche	Couche / palette	Carton / palette	UVC / palette
6	6	9	54	324

OGM

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation


 Le produit ne met en oeuvre aucune matière première ionisée
 Le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation

SOCIETE FROMAGERE DU LIVRADOIS Les Pérines 63980 FOURNOLS  04 73 72 10 27	FICHE TECHNIQUE			Date de révision : 17/07/2015	
	BLEU D'Auvergne Auvermont Pasteurisé AOP 1/2 pain x4 Poids variable : 1,3 kg			Version : 3	
				Code : FTAbBA-318	
				Code douanier : 04064090	
			Page : 1 sur 1		

Rédacteur : Sandra VANTALON, *Responsable Qualité Site*

Approbation : Marie-Line BOREL, *Responsable Qualité Groupe*

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

	<p>Type de produit : Fromage au lait pasteurisé de vache provenant de la zone AOP, fabriqué et affiné dans celle-ci. Fromage à pâte persillée, salé à sec.</p> <p>Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (99,7%), Sel (0,24%), Présure (0,03%) Ferment lactique et d'affinage dont Penicillium roqueforti (0,02%), Chlorure de Calcium (0,0075%).</p> <p><i>Quantités variables selon la saison.</i></p> <p>Affinage : 4 semaines à compter de la date de fabrication.</p> <p>N° d'agrément sanitaire : FR 63-162-001 CE</p> <p>Allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris lactose).</p> <p>OGM : Non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM.</p> <p>Ionisation : Absence de traitement ionisant au cours du process.</p> <p>Conservation : Température de + 2°C à + 8°C.</p> <p>DDM : 90 jours départ usine.</p>

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Croûte fleurie gris clair à gris pouvant présenter des moisissures blanches à jaunes
Texture	Pâte de couleur blanche à crème avec un persillage bien réparti de couleur bleu à vert
Goût	Franc caractéristique, typé

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Energie	Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
≈ 1480 kJ / ≈ 354 kcal	26 ± 3 %	20	< 1 %	0	22 ± 3 %	2,5 ± 1 %
MG/ES	Extrait sec	Minéraux	Calcium			
50 % mini	52 % mini	3 – 4 %	400 – 600 mg			

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (FCD à DLC)

Critères de sécurité	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25g
	<i>Salmonella spp.</i>	Absence dans 25g

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	Aluminium 4g, film plastique 1g, étiquette produit 1g						
	Code article	EAN 13	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
	SFL		Diamètre	H			
318	3376963467103	200 (demi-cylindre)	80 à 100		1,3	1,306	
Unité logistique (UL)	Carton 185g, étiquette colis 1g						
	PCB	DUN 14	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
			L	l	H		
4	93376963467106	390	230	120	5,2	5,410	

PALETTISATION (H=150 mm, poids=25 kg)

UL par couche	Couches par palette	UL par palette	UVC par palette	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
				L	l	H		
10	10	100	400	1200	800	1350	520	566



Le Petit Moulé saveur noix 25% MG 16,67 g

Référence : 83 968



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Coffret de 24 portions.
Dénomination réglementaire :	Fromage à tartiner saveur NOIX
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+2 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé
Durée de vie	70 jours
Conditionnement	Nombre de Coffret par Colis : 6 de 0,4 kg.
Code SNM	190035
Code douanier	04061080
Estampille sanitaire	FR 22.049.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Composition

Liste des ingrédients	FROMAGE (LAIT), sel (1%), arôme naturel (NOIX).
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
----------------	-------------------------



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
261	1 078	25	16,9	3	3	0,01	6	0,39
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 70 -				

Rapport P/L	0,24	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Fromage < 100 mg de calcium/portion
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	16,67	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques FAMT 1000 cfu/g 5000 cfu/g, Coliformes totaux 10 cfu/g -10 cfu/g, Levures Moisissures <10 cfu/g 100 cfu/g, Staphylocoques coag.+ 10 cfu/g 10 cfu/g, Salmonelles Absence dans 25g, Listeria monocytogenes Absence dans 25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,017	0,042	Coffret		
Coffret	0,4	1	Coffret		3236240096405
kg	1	2,5	Coffret		
Colis	2,4	6	Coffret	341 x 176 x 122	13236240096402
Couche	33,6	84	Coffret		
Palette	437	1 092	Coffret		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Produit FRAIS



EMMENTAL BLOC 27% 3.5KG

GEMRCN
8/20 mini

Caractéristiques produit

Portions de	3,5	kg	GTIN :	2988852031046
Code :	300303		Poids brut :	4,000 kg
DDM Totale :	60	jours	Poids net :	3,500 kg
Durée de vie résiduelle après ouverture :	A consommer sous 4 jours		Mesure nette :	3,500 kg
Code emballer :	-		Poids Net égoutté :	/ kg
			Stampille sanitaire :	FR 21.355.001 CE

Dénomination légale de Vente

Emmental - Fromage au lait de vache pasteurisé à pâte pressée cuite, 29% de matière grasse pour 100g de produit fini

Ingrédients

Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques (contient lait), coagulant microbien
Lait d'origine : UE

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

Pour 100 g

Energie (kcal)	375
Energie (kJ)	1558
Matières grasses (g)	29
dont acides gras saturés (g)	19
Glucides (g)	0,5
dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	28
Sel (g)	0,66
Protéines / Matière Grasses	1,0
Calcium (mg)	-

Allergènes

Céréales à base de gluten	Absence Garantie
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie
Œufs et produits à base d'oeufs	Absence Garantie
Poissons et produits à base de poisson	Absence Garantie
Arachide et produits à base d'arachide	Absence Garantie
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie
Lait et produits laitiers (lactose inclus)	Contient intentionnellement
Fruits à coque et produits dérivés	Absence Garantie
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie
Graines de sésame et produits dérivés	Absence Garantie
Anhydride sulfureux et sulfites	Absence Garantie
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence Garantie

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations. Les informations peuvent varier en fonction de nos sources d'approvisionnement. Il convient de se référer à l'étiquette produit.

Informations complémentaires

OGM	ORIGINE
Produit non-soumis à étiquetage	Fabriqué en France
Mode de conservation avant ouverture	Mode de conservation après ouverture
A conserver entre +4°C et +8°C	A conserver sachet fermé, entre +4°C et +8°C
Suggestions de mise en œuvre	
Ouvrir quelques minutes avant utilisation. Peut-être utilisé chaud ou froid.	

Conditionnement

Format	Pièce	Colis	Palette
Gencod	2988852031046	2988852101404	53554983002992
Poids net (kg)	3.5	10.5	567
Poids brut (kg)	4	12	648
Largeur (cm)	17	24	
Longueur (cm)	30	38	
Hauteur (cm)	8	22.5	
Couches/palette			6
Colis/Couche			9
Colis /Palette			54
PCB	3		



Produit FRAIS



ROCAMADOUR AOP GRAND CRU 22% COUPELLE CARTON 35GX12

GEMRCN
8/20 mini



Caractéristiques produit

Portions de	0,035 kg	GTIN :	3428380004802
Code :	221194	Poids brut :	0,562 kg
DDM Totale :	25 jours	Poids net :	0,420 kg
		Mesure nette :	0,420 kg
Code emballer :	-	Estampille sanitaire :	FR 46.177.001 CE

Dénomination légale de Vente

Fromage Rocamadour AOP

Ingrédients

Ingrédients	Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Lait cru de chèvre, ferments lactiques (contient lait), sel, présure	Energie (kcal)	292
	Energie (kJ)	1211
	Matières grasses (g)	24
	dont acides gras saturés (g)	17
	Glucides (g)	1
	dont sucres (g)	0,5
	Protéines (g)	18
	Sel (g)	1
	Protéines / Matière Grasses	0,8
	Calcium (mg)	/

Allergènes

Céréales à base de gluten	Absence Garantie
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie
Œufs et produits à base d'œufs	Absence Garantie
Poissons et produits à base de poisson	Absence Garantie
Arachide et produits à base d'arachide	Absence Garantie
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie
Lait et produits laitiers (lactose inclus)	Contient intentionnellement
Fruits à coque et produits dérivés	Absence Garantie
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie
Graines de sésame et produits dérivés	Absence Garantie
Anhydride sulfureux et sulfites	Absence Garantie
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence Garantie

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations. Les informations peuvent varier en fonction de nos sources d'approvisionnement. Il convient de se référer à l'étiquette produit.

Informations complémentaires

OGM	ORIGINE
Produit non-soumis à étiquetage	France
Suggestions de mise en œuvre	Mode de conservation avant ouverture
Sortir 30 minutes avant dégustation	A conserver entre +2°C et +6°C
Durée de vie résiduelle après ouverture :	Mode de conservation après ouverture
-	A conserver entre +2°C et +6°C

Conditionnement

Format	Pièce	Colis	Palette
Gencod	3428380004802	13428380004809	
Poids net (kg)	0,42	0,42	100,8
Poids brut (kg)	0,562	0,468	112,32
Largeur (cm)	20	20	
Longueur (cm)	26,5	26,5	
Hauteur (cm)	3	3	
Couches/palette			20
Colis/Couche			12
Colis /Palette			240



Société laitière
de LAQUEUILLE
LAQUEUILLE GARE
63 820 SAINT-JULIEN-
PUY-LAVEZE

DOCUMENT

Fiche Technique Bleu des Causses

Réf. QUA Doc 3.14

V6 : 07-06-2017

Date de création :
15-06-11

Définition du produit

Fromage fabriqué au lait de vache, à pâte non pressée, non cuite, fermentée et salée. La pâte est persillée. La croûte est naturelle, légèrement humide et fleurie. Fromage d'appellation d'origine protégée (décret du 21-05-1979).

Visuel



Caractéristiques bactériologiques

Référence : Critères microbiologiques règlement CE n° 2073/2005 du 15-11-05 modifié par le règlement CE 1441/2007 du 5 décembre 2007.

	Norme usine	Norme européenne	Méthode
Coliformes	Inférieurs à 1000 / g		Pétrifilm
<i>Escherichia coli</i>	Inférieurs à 100 / g	m = 100 M = 1000 n = 5, c = 2	NF ISO 16649.2- 07/2001
<i>Staphylococcus aureus</i>	Inférieurs à 100 / g	m = 100 M = 1000 n = 5, c = 2	NF EN ISO 6888.2-10/1999
Lorsque des valeurs > 10 ⁵ ufc/g sont détectées , le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques			
Salmonella	Absence dans 25 g	abs dans 25g n = 5, c = 0	BRD 07/11-12/05
Listeria	Absence dans 25 g	abs dans 25g n = 5, c = 0	ALOA-AES 10/3-09/00

Caractéristiques physiques

Dimensions	Hauteur	Diamètre	Poids
	~ 10 cm	Ø 210 mm	2,3 à 3 kgs

Forme	Cylindre plat
-------	---------------

Caractéristiques organoleptiques

ASPECT	Pâte de couleur blanc crème, persillée de moisissures vertes bien réparties.
TEXTURE	Pâte ferme avec un peu de souplesse.
GOUT, ODEUR	Une odeur peu développée. Mais une saveur agréable à très agréable avec des arômes.

Ingrédients

Lait en %	96,8
Sel	3,2
Ferments lactiques	Traces
Ferments d'affinage	Traces

Auxiliaires de fabrication	
Présure animale	Traces
Chlorure de calcium	Traces

Additifs	Absence
-----------------	---------

Caractéristiques nutritionnelles en g pour 100 g de fromage affiné

	Méthode	Mini	Optimum	Maxi
Humidité	Calcul	39,7	45,2	47,0
Extrait sec	Analyse	53,0	54,8	60,3
Matière grasse	Analyse	27,0	30,0	36,0
Matière grasse / extrait sec	Calcul	50,0	54,7	59,7
HFD	Calcul	56,7	64,6	67,1
Glucides	Analyse	0,0	0,5	2,5
Protéines	Analyse	16,0	20,0	24,0
Energie (Kcal)	Calcul	279	352	430
Energie (KJ)	Calcul	1156	1454	1783

Minéraux	Pour 100g	Pour 30 g
TOTAL	4,57	1,37
Nacl : Sel	3,2	0,96
Na : Sodium	1,25	0,37
Ca : Calcium	0,64	0,19
K : Potassium	0,09	0,03
P : Phosphore	0,40	0,12

MG moyenne	30,00
AG saturés (estimés)	20,00
AG monoinsaturés (estimés)	7,20
AG polyinsaturés (estimés)	0,90
Total Acides gras (estimés)	28,10
Autres lipides	1,90
Cholestérol	0,12

Rappel étiquetage nutritionnel

Valeurs nutritionnelles		Pour 100 g	Pour 30 g
énergie	KJ	1454	436
	Kcal	352	106
matières grasses	g	30	9
dont acides gras saturés	g	20	6
glucides	g	0,5	0,15
dont sucres	g	0,5	0,15
protéines	g	20	6
sel	g	3,2	0,96

Identification du n° de lot

Lot à 6 chiffres :

Les 3 premiers correspondent au quantième de fabrication, les 3 derniers correspondent à l'année.

Exemple : N° 033015 correspondant au 2 février 2015

Utilisation du produit

Consommé tel quel ou cuisiné.

Traitement thermique

Pasteurisation

Conditions de conservation

Température inférieure à 6°C

Conditions de transport

Définies par les arrêtés du 1 et 10 juillet 2008 aux conditions de température définies ci-dessus

Conditions de distribution

Emballage

Dans les conditions de stockage, DLUO

DLUO en jours

emballage + 120

Affinage minimum

décret minimum 70 jours

Agrément FDA

11 266 546 168

Statut OGM et allergènes

Nous, Société Laitière de Laqueuille, après nous en être assurés auprès de nos fournisseurs de matières premières et d'ingrédients, et leur avoir demandé toutes les garanties et certificats, attestons l'absence d'OGM dans nos produits.

Voir fiche produit associée à la marque

Contrat date en jours

55

Agrément sanitaire

FR 12.155.001 CE

Nomenclature douanière

0406.40.90.00

Ionisation

Aucune matière première, ingrédients, ferments ou auxiliaires n'ont subi de traitement d'ionisation.

Origine

France

Allergènes listés dans la directive 2003/89

		Absence	Présence
Céréales contenant du gluten et produit à base de gluten		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Œufs et produits à base d'œufs		X	
Poissons et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachides		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Laits et produits à base de lait (y compris le lactose)			X
Fruits à coque, à savoir amandes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits.		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graine de sésame et produits à base de graine de sésame		X	
Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10 mg/ kgs ou mg		X	
Lupins et produits à base de lupins		X	
Mollusques et produits à base de mollusques		X	



PRESIDENT PRO Crème Anglaise Vanille Bourbon avec Grains UHT bt 1L



- Un nappant performant grâce à une texture lisse et onctueuse
- Une recette originelle avec des œufs de poules élevées en plein air
- Un lait 100% français
- Des grains de vanille pour des desserts de caractère
- Prêt à l'emploi pour une infinité d'usages
- Valorisez vos desserts sur la carte et mettez en avant : «à la vanille Bourbon», «avec grains de vanille»
- Bouteille refermable pour une utilisation pratique et une meilleure conservation



Produit

Dénomination légale	Crème anglaise à la vanille Bourbon avec des grains de vanille stérilisée UHT
Ingrédients	LAIT écrémé, crème (LAIT), sucre, jaunes d'OEUFS de poules élevées en plein air (10%), amidon modifié de maïs, arôme naturel de vanille Bourbon, stabilisants : gomme xanthane (E415), pectines (E440), carraghénanes (E407), correcteur d'acidité : diphosphate disodique (E450i), colorant : bêta-carotène (E160a). Décor : grains de vanille épuisés
Origine du lait	France
DLUO garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	Conservé de préférence à une température inférieure à 18°C, éviter les variations brutales et répétées de température, ne pas congeler en l'état, ne pas congeler en l'état. Pour conserver toutes les qualités fonctionnelles de ce produit, nous recommandons de le stocker entre +2°C et +6°C
Conservation après ouverture	Stocké au froid et à consommer sous 3 jours.
Code article	38125 12
EAN 13	3428200381250
DUN 14	03428202381258
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	8 x 8 x 23,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	498 kJ 119 kcal	50kJ 12kcal	5,9% 6,0%	1% 1%
Matières grasses :	4,5 g	0g	6,4%	1%
dont acides gras saturés :	2,7 g	0,3g	14%	1%
Glucides :	16 g	1,6g	6,2%	1%
dont sucres :	11 g	1,1g	12%	1%
Protéines :	3,5 g	0g	7,0%	1%
Sel :	0,20 g	0,02g	3,3%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	6 bouteilles			
Dimensions (L x l x h en cm)	25,1	x	16,7	x 24
Poids net / brut (kg)	6,37	/	6,58	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	23			
Nombre de couches par palette	5			
Nombre de colis par palette	115			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 136
Poids net / brut (kg)	732,5	/	782	



SOCIETE LAITIERE DE RODEZ

Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS, ILO



Roquefort A.O.P. Coccinelle

½ Pain

Coupe Verticale sous film



Photo non contractuelle

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Code interne du produit	999240
Présentation	½ pain coupe verticale sous film
Marque	LA COCCINELLE
Unité de facturation	kg
Poids moyen à l'emballage	≈ 1,350 kg
N° agrément sanitaire	FR. 12-203-026 CE
DLUO livraison entrepôt	70 jours

QUALITE ORGANOLEPTIQUE

Aspect	Blanc à ivoire, veiné de bleu.
Texture	Pâte onctueuse à l'aspect velouté.
Odeur	Caractéristique du fromage de brebis allié à la saveur du <i>Penicillium Roquefortii</i> .
Goût	Généreux, typé mais sans être corsé.

Remarque : ces caractéristiques sont valables pour des produits dont la DLUO est conforme et pour lesquels la chaîne du froid est respectée.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Energie	1572 kJ / 379 kcal
Matières grasses	32 g
dont acides gras saturés	20 g
Glucides	1,8 g
dont sucres	0 g
Protéines	21 g
Sel	3,60 g
Gras / sec	≥ 52 %
Extrait sec	≥ 55 %

CRITERES de SECURITE (Règlement n° 2073/2005)

<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Absence dans 25 g
<i>Enterotoxines staphylococciques</i>	Absence dans 25 g

CARACTERISTIQUES GENERALES

Type de produit

- Roquefort A.O.P.
- Fromage à pâte persillée au lait de brebis cru et entier.

Ingrédients

- Lait de brebis cru et entier
- Sel
- Présure
- Ferments lactiques et d'affinage
- *Penicillium roqueforti*

Origine du produit

- Aveyron, France

Conservation

- Stockage entre 0°C et +8°C

Signe de qualité

- AOP Roquefort

Allergènes

- Lait et produits à base de lait





TRACABILITE

	Exemple	Lieu d'apposition
Marquage physique des fromages	Jour et mois de fabrication suivi du n° de cuve + identification laiterie	Sur chaque fromage
N° de lot de conditionnement XXX(Quantième)-YY(n°atelier) suivi du N° de lot de fabrication (JJour/MMois/CCuve)	18001 29610	Etiquette UVC et colis
DLUO (JJour/MMois/AAnnée)	27 09 13	Etiquette UVC et colis
EAN 13	Propre à chaque produit	UVC et colis
EAN 128 + si particulier EAN 13	Propre à chaque colis	Colis

CONDITIONNEMENT

Unité consommateur	Produit emballé dans un papier aluminium imprimé, déposé sur un papier absorbant, et sur-filmé de polyéthylène rétractable, équipé d'un "tire cel" pour une ouverture facile. Etiquetage comprenant : N°de lot, DLUO, poids.
Unité d'expédition	Carton (sécable en 2 parties) de 4 demi-pains, étiqueté en EAN 128 comprenant : N°de lot, DLUO, identifiant unique.
Colisage	4 x ½ pains

PALETTISATION

Dimensions de la palette en mm			Poids Brut en Kg	Prix de consigne en Euros	Nb de colis par couche	Nb de couches par palette	Nb de colis par palette	Nb d'U.V.C. par palette	Volume de la palette (m3)
L	I	H							
1200	840	1300	605	30	10	10	100	400	1,3104

IDENTIFICATION GENCOD

Symb	Code EAN				VA	Libellé caisse	Désignation de l' U.V	Poids net moyen (Kg)	Dimensions mm		
	F	CNUF	CIP	C					L	I	H
*	3	17789	999240	6	0	ROQ 2/2 CV COCC S/F	½ pain CV	1,35	185	92,5	106

Symb : Un astérisque dans cette case indique que le produit est symbolisé.


EAN 7 poids : 2999240

EAN 7 prix : 0299240

Unité d'expédition	VL	PCB	SPCB	Nb d'U.V. par U.E.	Poids net moyen (Kg)	Poids brut moyen (Kg)	Dimensions mm		
							L	I	H
Carton		4	0	4	5,4	5,8	420	210	115

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIERE

0406401000

	DOCUMENT	G5 / SQ / D /039/06
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date de création : 08/12/98 Date de révision : 02/01/07 Page : 1/1

420444 SALADE MAROCAINE bq 1.5kg

DLC 18 jours

Durée de vie à réception 12 jours

Conserver au frais entre 0°C et 4°C.



EAN13 3479960003326 DUN14 13479960003323

Composition et allergènes

Ingrédients : Pois chiche 38.5% (pois chiches, eau, sel), concombre cube 30%, tomate fraîche 13%, sauce vinaigrette 11% (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, saccharose, épaississants : gomme de guar et xanthane, amidon modifié de pomme de terre, épices), raisin sec, persil, menthe, sel, ras el hanout, cumin.

Contient : moutarde

OGM : Absence d'ingrédients OGM et/ou issus d'OGM

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNELLES
- <i>Listeria monocytogenes</i> / 25g Absence	pH : 3,80 - 4,20
Tolérance à DLC /g < 100	Matières grasses (g/100g) : 6
- <i>Salmonella</i> dans 25g Absence	dont Acides gras saturés (g/100g) : 0,5
- Flore Totale /g < 100 000	Glucides (g/100g) : 15
Ratio FT/FL < 100	dont Sucres (g/100g) : 7,2
- <i>Staphylococcus aureus</i> /g < 100	Protéines (g/100g) : 2,5
- ASR /g < 10	Sel (g/100g) : 0,98
- <i>E. coli</i> /g < 10	Taux d'ensaucement (%) : 11
- <i>Bacillus cereus</i> /g < 500	Energie (kcal/100g) : 129
	Energie (Kj/100g) : 538

Conditionnement : barq clipsée	Longueur (mm) :	195,00	Colis de :	1
Poids Net : 1500 grs	Largeur (mm) :	195,00	Nb colis / couche :	24
	Hauteur (mm) :	78,00	Nb couche / palette :	9

MODELE ETIQUETTE		DATE CREATION	DATE MODIFICATION
<p>SALADE MAROCAINE bq 1.5kg</p> <p>Ingrédients : Pois chiche 38.5% (pois chiches, eau, sel), concombre cube 30%, tomate fraîche 13%, sauce vinaigrette 11% (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, sel, MOUTARDE, saccharose, épaississants : gomme de guar et xanthane, amidon modifié de pomme de terre, épices), raisin sec, persil, menthe, sel, ras el hanout, cumin.</p> <p>Contient : moutarde</p> <p>LOT 999999 DLC 09/08/2020</p> <p>Date de fab 22/07/2020 Poids Net 1,500 Kgs</p> <p>(01)13479960003323(17)200809(10)999999</p> <p>Conserver entre 0 et +4°C</p>		22/07/20	22/07/20
<p>EMB02215</p> <p>SAS GENERATION 5</p> <p>Chemin de roucy 02820 CORBENY</p> <p>SALADE MAROCAINE bq 1.5kg</p> <p>LOT 999999 DLC 09/08/2020</p> <p>Date de fab 22/07/2020*</p> <p>Poids Net 1,500 Kgs</p> <p>34799601003326</p>		Date	Signature



FICHE TECHNIQUE GROUPE

Référence :	FT06204
Etabli le :	01/08/2016

FICHE TECHNIQUE PRODUIT MORBIER AOP

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné dans la zone AOP Morbier

Produit fabriqué en Franche Comté dans la zone AOP Lait origine France Lait origine France

fromage à pâte pressée non cuite / Morbier AOP

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides

Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose. Ce produit ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect : Une croûte naturelle lisse et homogène

Texture : Une texture souple et onctueuse (avec présence de quelques trous possibles). Une pâte de couleur crème marquée par la raie noire

Goût : Un fromage fruité et léger

Odeur : légère

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait cru

Phases de fabrication :

- Réception du lait
- Ensemencement en ferments
- Emprésurage
- Découpage du caillé
- Moulage
- Egouttage
- Salage
- Affinage en cave
- Conditionnement

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 52 à 62 %

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 67% maximum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)

Critères de sécurité

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g

Salmonelles : Absence ds 25g

Enterotoxine (Recherche si Absence ds 25g

Staph>105) :

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=10 000, M=100 000

Escherichia coli : m=100 000, M=1 000 000

V. Composition

F.T.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Epinal 306 450 313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313 - CNUF 27801

- Site internet : www.ermitage.com



FICHE TECHNIQUE GROUPE

Référence :	FT06204
Etabli le :	01/08/2016

- Lait
- Sel
- Ferments
- présure
- colorant: charbon végétal (E153)

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1493 KJ +/- 373 KJ	448 KJ +/- 112 KJ	5 %
	360 kcal +/- 90 kcal	108 kcal +/- 27 kcal	5 %
matières grasses	29 g +/- 5,8 g	8,7 g +/- 1,7 g	12 %
dont acides gras saturés	18 g +/- 3,6 g	5,4 g +/- 1,1 g	27 %
Glucides	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
dont sucres	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,5 g +/- 1,5 g	0,5 g +/- 1,5 g	- %
Protéines	23 g +/- 4,6 g	6,9 g +/- 1,4 g	14 %
sel	1 g +/- 0,2 g	0,3 g +/- 0,1 g	5 %
sodium	0,4 g +/- 0,1 g	0,12 g +/- 0,02 g	- %
Calcium	760 mg +/- 342 mg	228 mg +/- 103 mg	29 %

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

A consommer rapidement après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DLC et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DLC à une température de + 8°C maximum.

Estampille sanitaire du site de conditionnement : FR 25 531 001 CE

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 79

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit pouvant être vendu nu (meule), ou dans film/barquette plastique sous atmosphère protectrice ou dans film plastique sous vide pour les PDM

IX. Références :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé
Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

Décret du 22/12/2000 consolidé en 2009 relatif à l'AOP " Morbier " consolidé

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	
vérificateur	Responsables Management Qualité Sites	Delphine MILLET Marine Punkow	
approbateur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	

F.T.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Epinal 306 450 313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313 - CNUF 27801

- Site internet : www.ermitage.com



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 07/11/2019



Mousse au chocolat au lait 50 g Bonne Maman

Référence : 132 531

Bonne Maman.

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Carton de 20 pièces.
Dénomination réglementaire :	Mousse au chocolat au lait et aux œufs frais
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0 À +6° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	30 jours
Conditionnement	Nombre de Lot par Colis : 5 de 0,2 kg.
Code SNM	190332
Code douanier	18069090
Estampille sanitaire	FR 28.015.011 CE - FR 46.029.001 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	Chocolat au LAIT 32% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), ŒUFS entiers frais 24%, blanc d'ŒUFS frais, CREME 14%, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA) gélifiant : pectine.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Oeuf , Soja , Traces de fruit à coque



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
304	1 266	21	12,4	20	19	1,4	8,1	0,26
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 108 -				

Rapport P/L	0,39	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria Monocytogenes : m = abs/25g
Salmonella : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pot	0,05	0,25	Lot	71 x 139 x 108	
Lot	0,2	1	Lot	71 x 139 x 108	3608580765684
Colis	1	5	Lot	395 x 150 x 110	3608589765685
kg	1	5	Lot		
Couche	15	75	Lot		
Palette	210	1 050	Lot	1 200 x 800 x 1 690	3608581765683

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.



Produit FRAIS

BUCHE CHEVRE 23% 1 KG

GEMRCN
Fréquence libre

Caractéristiques produit

Portions de	1	kg	GTIN :	3554983007732
Code :	300773		Poids brut :	1,012 kg
DDM Totale :	45	jours	Poids net à l'emballage :	1,000 kg
Durée de vie résiduelle après ouverture :	48 Heures		Mesure nette :	1,000 kg
			Poids Net égoutté :	/ kg
Code emballer :	-		Estampille sanitaire :	FR 79.268.001 CE

Dénomination légale de Vente

Fromage à pâte molle au lait de chèvre pasteurisé

Ingrédients

Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments (contient **lait**).
Fabriqué dans un atelier qui utilise du **lait** de vache.
Lait d'origine : UE

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

Pour 100 g

Energie (kcal)	279
Energie (kJ)	1157
Matières grasses (g)	23
dont acides gras saturés (g)	17
Glucides (g)	1
dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	17
Sel (g)	1,8
Protéines / Matière Grasses	0,7
Calcium (mg)	122

Allergènes

Céréales à base de gluten	Absence Garantie
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie
Œufs et produits à base d'œufs	Absence Garantie
Poissons et produits à base de poisson	Absence Garantie
Arachide et produits à base d'arachide	Absence Garantie
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie
Lait et produits laitiers (lactose inclus)	Contient intentionnellement
Fruits à coque et produits dérivés	Absence Garantie
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie
Graines de sésame et produits dérivés	Absence Garantie
Anhydride sulfureux et sulfites	Absence Garantie
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence Garantie

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations. Les informations peuvent varier en fonction de nos sources d'approvisionnement. Il convient de se référer à l'étiquette produit.

Informations complémentaires

OGM	ORIGINE
Produit non-soumis à étiquetage	Elaboré en France

Mode de conservation avant ouverture	Mode de conservation après ouverture
A conserver entre +2°C et +6°C	A conserver entre +2°C et +6°C

Suggestions de mise en œuvre

Pour une découpe optimale du produit, préférez l'utilisation d'une lyre

Poids net à l'emballage - Produit soumis à dessiccation

Conditionnement

Format	Pièce	Colis	Palette
Gencod	3554983007732	13554983007739	53554983007737
Poids net (kg)	1	2	420
Poids brut (kg)	1.012	2.024	425.04
Largeur (cm)	8.2	18	
Longueur (cm)	20	27	
Hauteur (cm)	5	9.5	
Couches/palette			14
Colis/Couche			15
Colis /Palette			210
PCB	2		



FICHE TECHNIQUE

REBLOCHON DE SAVOIE

FROMAGERIE
Tournette

PRESENTATION PRODUIT

- ✓ Désignation : "Reblochon " ou "Reblochon de Savoie" AOP
- ✓ Type de Fromage : pâte pressée non cuite, au lait cru entier
- ✓ Forme : cylindre plat
- ✓ Diamètre : 14 cm environ
- ✓ Hauteur : 3,5 cm environ
- ✓ Poids : compris entre 450 et 550 g
- ✓ Durée d'affinage : 12 jours en cave + 6 jours mini de murissement
- ✓ Ingrédients : LAIT de vache cru et entier, sel, ferments (LAIT), présure animale, colorant de croûte (ROCOU) et plaque de caséine (LAIT).
- ✓ Pâte : homogène, très peu ferme, légèrement salée
- ✓ Croûte : lavée, de couleur jaune à jaune orangé, recouverte en tout ou partie d'une mousse blanche.



*D'après le Règlement 2015/593 du 14/04/15
et le Cahier des Charges du 16/04/15*

CARACTERISTIQUES PRODUIT

CRITÈRES CHIMIQUES (DECRET AOP)

- Extrait sec : **45% minimum**
- Gras / sec : **45% minimum**

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES (REGLEMENT CE N°2073/2005)

- Staphylocoques coag.+(/g) $m=10^4/M=10^5$
Si $>10^5$ recherche des entérotoxines (abs/25g)
- Salmonelles (/25g) **Absence**
- Listéria mono. (/25g) **Absence**

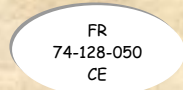
CRITÈRES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- ⚡ Valeur énergétique : **328 Kcal soit 1 360 KJ**
- Matières grasses : **27,4 g**
dont acides gras saturés : **18,8 g**
- Glucides : **<0,5 g**
dont sucres : **< 0,1 g**
- Protéines : **19,9 g**
- Sel : **1,3 g**

Source CIQUAL

INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :



74 250 FILLINGES

- Température de conservation : **+8°C maxi**
- DLC: **date d'expédition + 45 jours minimum**
- Allergène présent : **LAIT**
- OGM : **Absence**
- Ionisation : **Absence de produits ionisés**

ÉLÉMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION


- Une plaque de caséine ronde **rouge**, apposée au cours de la fabrication, identifie l'atelier fabricant
- Un faux fond en bois d'épicéa tranché est placé sur une des 2 faces du Reblochon
- Une feuille de papier paraffiné ou polypropylène emballe le reblochon
- L'inviolabilité du produit est réalisée par un scellage à chaud et/ou par une étiquette

Chaque Reblochon est identifié avec une DLC (Référence indispensable en cas de rappel produit)

☺ COORDONNÉES FOURNISSEUR ☺

Nom du Fournisseur : **Fromagerie La Tournette**
Adresse : **165, route des Bègues**
74250 FILLINGES

Tél : **04.50.39.24.25**
Fax : **04.50.39.24.31**

	DOCUMENT	G5 / SQ / D /039/06
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date de création : 08/12/98 Date de révision : 02/01/07 Page : 1/1

311301 PIEMONTAISE bq 2.8kg

DLC 18 jours

Durée de vie à réception 12 jours

Conserver au frais entre 0 C et 4 C.



EAN13 3479960000219 DUN14 13479960000216

Composition et allergènes

Ingrédients : Pomme de terre cube cuite 57%, sauce mayonnaise 13.33%(huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, sucre, épaississants : guar et xanthane, amidon modifié de pomme de terre, épices), OEUF 13.33%, tomate fraîche cube, eau, cornichon, sel, MOUTARDE.

Contient : moutarde, oeuf

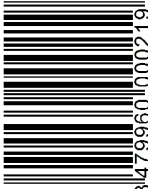

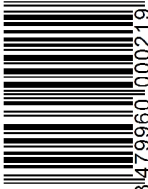
OGM : Absence d'ingrédients OGM et/ou issus d'OGM

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNELLES
- <i>Listeria monocytogenes</i> / 25g Absence	pH : 3,90 - 4,25
Tolérance à DLC /g < 100	Matières grasses (g/100g) : 9,8
- <i>Salmonella</i> dans 25g Absence	dont Acides gras saturés (g/100g) : 1,1
- Flore Totale /g < 100 000	Glucides (g/100g) : 10
Ratio FT/FL < 100	dont Sucres (g/100g) : 0,8
- <i>Staphylococcus aureus</i> /g < 100	Protéines (g/100g) : 3,1
- ASR /g < 10	Sel (g/100g) : 0,72
- <i>E. coli</i> /g < 10	Taux d'ensaucement (%) : 13.33
- <i>Bacillus cereus</i> /g < 500	Energie (kcal/100g) : 144
	Energie (Kj/100g) : 601

Conditionnement : barq clipsée	Longueur (mm) : 200,00	Colis de : 1
Poids Net : 2800 grs	Largeur (mm) : 200,00	Nb colis / couche : 24
	Hauteur (mm) : 129,00	Nb couche / palette : 8

MODELE ETIQUETTE

PIEMONTAISE bq 2.8kg <small>Ingrédients : Pomme de terre cube cuite 57%, sauce mayonnaise 13.33%(huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, sucre, épaississants : guar et xanthane, amidon modifié de pomme de terre, épices), OEUF 13.33%, tomate fraîche cube, eau, cornichon, sel, MOUTARDE.</small> <small>Contient : moutarde, oeuf</small>		EMB02215 <small>SAS GÉNÉRATION 5</small> <small>Chemin de foucy 02820 CORHENY</small>	DATE CREATION 21/11/05 DATE MODIFICATION 24/06/19				
<small>PIEMONTAISE bq 2.8kg</small> <small>LOT 999999 DLC 06/01/2020</small> <small>Date de fab 19/12/2019</small> <small>Poids Net 2,800 Kgs</small>	<small>LOT 999999 DLC 06/01/2020</small> <small>Date de fab 19/12/2019</small> <small>Poids Net 2,800 Kgs</small>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Date</th> <th>Signature</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Date	Signature		
Date	Signature						
	<small>34799601000219</small>						

S.A.S CARTRY 33, rue Newton 63100 Clermont-Fd tel : 04 73 14 30 10	FICHE TECHNIQUE			Date de révision : 30/11/2015
	LAGUIOLE 1/16 ième			Version : 1
	Poids variable:		2,5 kg	Code : FT 341
				Page : 1 sur 1

Rédacteur : Marine DURANQUET, Responsable Qualité Site

Approbateur : Marie-Line BOREL, Responsable Qualité Groupe

CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT**Type de produit :** Fromage AOP au lait cru à pâte pressée non cuite**Ingrédients :** Lait entier cru, sel, ferments lactiques, présure.**Affinage :** 6 mois**N° d'agrément sanitaire :** FR 63-113-081 CE**Allergènes :** Lait de vache (lactose)**OGM :** Produit non OGM et ne contenant pas d'ingrédients OGM**Ionisation :** Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation et ne contenant pas d'ingrédients ionisés**Présentation :**

sac sous vide

Conservation : Température de +2°C à +6°C**DLC :** 38 jours à réception**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect	Croûte sèche et épaisse de couleur blanchâtre et orangé clair devenant brun ambré au cours d'affinage
Texture	Pâte souple, fondante, colorée de couleur intense jaune paille
Goût	Parfumé au goût typé

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES pour 100g (tolérance ANIA)

Energie		Matières Grasses	dont : Acides gras saturés	MG / extrait sec
kJ	kcal			
1605	386	30	18	45% mini
Glucides		Dont : sucres	Protéines	Sel
5		<0,5%	24	2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (FCD à DLC)


Critères de sécurité	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g
	<i>Salmonella spp.</i>	Absence dans 25 g
	<i>Entérotoxines staphylococciques</i>	Absence dans 25g – Recherche si Staph > 100 000 /g

CONDITIONNEMENT

Unité de Vente Consommateur (UVC)	sac sous vide + étiquette			0,026 kg				
	Code article	EAN 7	EAN 13	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
				L	l(arc)	H		
341	2301527	3376963015274	190	90	200	2,5	2,526	
Unité logistique (UL)	Carton 1/4 1/16			0,569				
	PCB	DUN 14		Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
				L	l	H		
4	93376963015277		250	180	220	10	10,673	

PALETTISATION

UL par couche	Couches par palette	UL par palette	UVC par palette	Dimensions en mm			Poids net en kg	Poids brut en kg
				L	l	H		
6	6	36	144	1200	800	990	360	409,228

	DOCUMENT	G5 / SQ / D /039/06
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date de création : 08/12/98 Date de révision : 02/01/07 Page : 1/1

210601 COLESLAW bq 2.8kg

DLC 18 jours

Durée de vie à réception 12 jours

Conserver au frais entre 0°C et 4°C.



EAN13 3479960001599 DUN14 13479960001596

Composition et allergènes

Ingrédients : Chou blanc frais râpé 45%, sauce mayonnaise 26% (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, sucre, épaississants: guar et xanthane, amidon modifié de pomme de terre, épices), carotte fraîche râpée 20%, sucre, crème fraîche épaisse (crème fraîche (LAIT) pasteurisée, ferments lactiques), oignon cube, sel, épaississant : gomme de xanthane

Contient : lactoprotéines, moutarde, oeuf

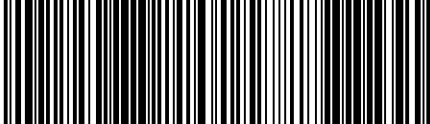
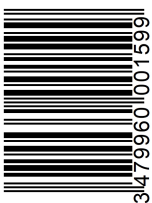
OGM : Absence d'ingrédients OGM et/ou issus d'OGM

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES		CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNELLES	
- <i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	Absence	pH :	3,70 - 4,10
Tolérance à DLC /g	< 100	Matières grasses (g/100g) :	18
- <i>Salmonella</i> dans 25g	Absence	dont Acides gras saturés (g/100g) :	2
- Flore Totale /g	< 100 000	Glucides (g/100g) :	6,5
Ratio FT/FL	< 100	dont Sucres (g/100g) :	5,9
- <i>Staphylococcus aureus</i> /g	< 100	Protéines (g/100g) :	1,1
- ASR /g	< 10	Sel (g/100g) :	0,98
- <i>E. coli</i> /g	< 10	Taux d'ensaucement (%) :	26.6
- <i>Bacillus cereus</i> /g	< 500	Energie (kcal/100g) :	194
		Energie (Kj/100g) :	801

Conditionnement :	barq clipsée	Longueur (mm) :	200,00	Colis de :	1
Poids Net :	2800 grs	Largeur (mm) :	200,00	Nb colis / couche :	24
		Hauteur (mm) :	129,00	Nb couche / palette :	8

MODELE ETIQUETTE

COLESLAW bq 2.8kg <small>Ingrédients : Chou blanc frais râpé 45%, sauce mayonnaise 26% (huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, MOUTARDE, jaune d'OEUF, sel, sucre, épaississants: guar et xanthane, amidon modifié de pomme de terre, épices), carotte fraîche râpée 20%, sucre, crème fraîche épaisse (crème fraîche (LAIT) pasteurisée, ferments lactiques), oignon cube, sel, épaississant : gomme de xanthane</small> <small>Contient : lactoprotéines, moutarde, oeuf</small>		EMB02215 SAS GENERATION 5 Chemin de roucy 02820 CORBENY COLESLAW bq 2.8kg LOT 999999 DLC 03/10/2020 Date de fab 15/09/2020* Poids Net 2,800 Kgs	DATE CREATION 18/11/05 DATE MODIFICATION 15/09/20				
 (01)13479960001596(17)201003(10)999999	LOT 999999 DLC 03/10/2020 Date de fab 15/09/2020 Poids Net 2,800 Kgs Conserver entre 0 et +4°C	 34799601001599	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Date</th> <th>Signature</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Date	Signature		
Date	Signature						



DOCUMENT

G5 / SQ / D /039/06

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Date de création : 08/12/98

Date de révision : 02/01/07

Page : 1/1

920201 BULGARE bq 2.8kg

DLC 15 jours

Durée de vie à réception 10 jours

Conserver au frais entre 0 C et 4 C.



EAN13 3479960002077 DUN14 13479960002074

Composition et allergènes

Ingrédients : Concombre frais cube 50%, carotte cube cuite 35%, assaisonnement (mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'OEUF, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre, sucre, sel, amidon de maïs, épaississant : gomme de xanthane, poivre), fromage blanc 0%mg (LAIT écrémé pasteurisé, ferments lactiques), eau, aneth, ciboulette, sel, épaississant : gomme de xanthane.

Conient : lactoprotéines, oeuf, moutarde

OGM : Absence d'ingrédients OGM et/ou issus d'OGM

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

- <i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	Absence
Tolérance à DLC /g	< 100
- <i>Salmonella</i> dans 25g	Absence
- Flore Totale /g	< 100 000
Ratio FT/FL	< 100
- <i>Staphylococcus aureus</i> /g	< 100
- ASR /g	< 10
- <i>E. coli</i> /g	< 10
- <i>Bacillus cereus</i> /g	< 500

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNELLES

pH :	3,85 - 4,15
Matières grasses (g/100g) :	4,9
dont Acides gras saturés (g/100g) :	0,4
Glucides (g/100g) :	3,2
dont Sucres (g/100g) :	3
Protéines (g/100g) :	1,1
Sel (g/100g) :	0,66
Taux d'ensaucement (%) :	13.33
Energie (kcal/100g) :	65
Energie (Kj/100g) :	268

Conditionnement : barq clipsée	Longueur (mm) :	200,00	Colis de :	1
Poids Net : 2800 grs	Largeur (mm) :	200,00	Nb colis / couche :	24
	Hauteur (mm) :	129,00	Nb couche / palette :	8

MODELE ETIQUETTE

DATE CREATION 19/11/05

DATE MODIFICATION 27/02/20

BULGARE bq 2.8kg

EMB02215

SAS GÉNÉRATION 5
Chemin de foucy 02820 CORHENY

Ingrédients : Concombre frais cube 50%, carotte cube cuite 35%, assaisonnement (mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'OEUF, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre, sucre, sel, amidon de maïs, épaississant : gomme de xanthane, poivre), fromage blanc 0%mg (LAIT écrémé pasteurisé, ferments lactiques), eau, aneth, ciboulette, sel, épaississant : gomme de xanthane.

Conient : lactoprotéines, oeuf, moutarde

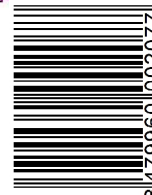
BULGARE bq 2.8kg
LOT 999999 DLC 13/03/2020Date de fab 27/02/2020
Poids Net 2,800 Kg

LOT 999999 DLC 13/03/2020

Date de fab 27/02/2020
Poids Net 2,800 Kg

(0)13479960002074(1)280313(10)999999

Conserver entre 0 et +4C°



Date

Signature




**Gaston
Troupel**

Fourme d'Ambert A.O.P Gaston Troupel



Famille	Fromage à pâte persillée
Origine du lait	FRANCE
Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure animale, penicillium Roqueforti, chlorure de calcium.
Lieu de fabrication	Société fromagère de Saint Bonnet – 42940 Saint Bonnet le Courreau
Agrément sanitaire	FR-42 205 002-CE
Matière grasse	29% de mat. gr. dans le produit fini
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie : 343 kcal / 1422 kJ
	Matières grasses : 29g
	dont Acides Gras Saturés : 20,6g
	Glucides : 0,5g
	dont Sucres : 0,5g
	Protéines : 20g
Conservation	Entre +4°C et +8°C

Code Interne	67376	67373
Dénomination commerciale	Fourme d'Ambert Gaston Troupel x 2	Fourme d'Ambert Gaston Troupel x 4
EAN 13	3 421 850 074 367	3 421 850 074 367
Poids net uc	2,350 kg env.	2.350 kg env.
Poids brut uc	2,350 kg env.	2.350 kg env.
Dimensions uc (mm)	130 x 130 x 190	130 x 130 x 190
DUN14	93 023 265 080 792	93 023 265 080 761
Colisage	2	4
Poids brut	5,1 kg	9,90 kg
Dimensions colis (mm)	142 x 292 x 216	248 x 333 x 220
Colis / couche	18	10
Couche par palette	5	5
Colis par palette	90	50
DLUO	40 jours réception client	40 jours réception client

0666519	Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP	
Actif le 18-11-16	Rédigé le 09-11-16	Spec./Rev. 0666519 [3]

Information générale - Identification du produit

Description du Produit

	Description	Remarque
Marque déposée	CAMPINA PROFESSIONAL	
Description de l'article (comme fourni)	CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP	
Article Description (short)	CP CRÈME 35% 12X1L DPSC	
Appellation Légale	Cream, 35% fat, UHT	

Description du Code

	Valeur	Remarque
Code Intrastat	04015031	

Code barre

	Type	Code	Étiquette mise en page
EAN ARTICLE	EAN13	8713300121574	
EAN COLIS	EAN13	8710611191210	
EAN PALETTE			Not Applicable

Déclaration des Ingrédients

Déclaration Ingrédients (EU1169/2011)

CRÈME (35% de matières grasses); stabilisant: carraghénanes

0666519 Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP



Actif le 18-11-16

Rédigé le 09-11-16

Spec./Rev. 0666519 [3]

Information: Stockage / Distribution / Consommateur

Conditions Stockage


	But	Min	Max	UOM	Remarque
Température Emballage Fermé		2	18	°C	
Température Emballage Ouvert			7	°C	

Durée de Conservation

	But	Période	Remarque
Durée de Conservation Emballage Fermé	183	Jours	6 mois
Durée de Conservation Emballage Ouvert	4	Jours	

Protective atmosphere

	Oui	Non
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

0666519	Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP	
Actif le 18-11-16	Rédigé le 09-11-16	Spec./Rev. 0666519 [3]

Paramètres Qualité - Paramètres chimiques

Valeurs Chimiques

	But	Min	Max	UOM	Méthode	Remarque
Matière grasse laitière		35		%		

Caractéristiques Chimiques

	But	Min	Max	UOM	Méthode	Remarque
pH		6,55	6,75			

Paramètres Qualité - Paramètres Physiques

--	--	--	--	--	--

Paramètres Qualité - Paramètres Organoleptiques

Valeurs Organoleptiques

	Description
Apparence	légèrement visqueux
Odeur	pur, crémeux typique
Saveur	corsé, bien arrondi, crémeuse typique
Couleur	blanc, légèrement jaune

Paramètres Qualité - Paramètres Microbiologiques

Paramètres Microbiologiques

	n	c	m	M	UOM	Méthode	Remarque
Germes Totaux				10	/0,1ml		ATP measurement <200 RLU
Salmonelle				0	/25g	ISO 6579	monitoring
Listeria monocytogenes				0	/25g	ISO 11290	monitoring

Définitions microbiologiques

Référence: Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

n = nombre d'unités constituant l'échantillon

c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieure ou égal à m

- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieure ou égal à m

- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grand que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

0666519 Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP



Actif le 18-11-16

Rédigé le 09-11-16

Spec./Rev. 0666519 [3]


Information Nutritionnelle

Valeurs Nutritionnelles

		Valeur Indicative	/100g	
Energie	kJ	1392	kJ	
Energie	kcal	338	kcal	
Lipides Totaux		35	g	
Lipides dont	Matière grasse laitière	35	g	
Lipides dont	Acide Gras Saturé	23	g	
Hydrates de Carbone Totaux		3,3	g	
Hydrates de Carbone dont	Lactose	3,3	g	
Protéines Totaux		2,4	g	
Protéines dont	Protéine de lait	2,4	g	
Sodium (Na)		32	mg	
Sel		0,08	g	

Déclaration nutritionnelle

FrieslandCampina Professional est conscient de l'importance de fournir des informations correctes sur la nutrition concernant ses produits. Dès lors, toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données sur base d'informations communiquées par nos fournisseurs.

0666519	Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP	
Actif le 18-11-16	Rédigé le 09-11-16	Spec./Rev. 0666519 [3]

Conditionnement - Conditionnement primaire

Type d'emballage

	Remarque
Carton à Boissons	WITH SCREW CAP
Bouchon	

Identification

		Description
Type		printed
Code du Lot	Format	dd.mm.yy, hh:mm, M10
Code du Lot	Description	durée de vie, le temps, la ligne
Code du Lot	Position	sur le dessus de l'emballage
Shelf Life	Format	une partie de code du lot: dd.mm.yyyy
Shelf Life	Description	une partie de code du lot: dajour-mois-année
Shelf Life	Position	sur le dessus de l'emballage

Détails Conditionnement


	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Carton à Boissons	1	Complexe (Carton à Boissons)	27	g
Bouchon	1		2,1	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	95	mm	
Largeur	63	mm	
Hauteur	184	mm	170 carton + 14 bouchon
Diamètre		mm	na
Poids Net	1	kg	
Poids Brut	1,029	kg	ca

Quantité Déclarée

	Oui	Non	Quantité	UOM	Remarque
Poids (e)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	l	

0666519	Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP	
Actif le 18-11-16	Rédigé le 09-11-16	Spec./Rev. 0666519 [3]

Conditionnement - Conditionnement secondaire

Type d'emballage

	Remarque
Boîte	

Identification

		Description
Type		printed
Code du Lot	Format A	dd.mm.yy
Code du Lot	Format B	na
Code du Lot	Description A	shelf life
Code du Lot	Description B	na
Code du Lot	Position A	sur le côté long du tray
Code du Lot	Position B	na
Shelf Life	Format	dd.mm.yy
Shelf Life	Description	shelf life
Shelf Life	Position	sur le côté long du tray

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Boîte	1	Papier / Carton	266	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	400	mm	conform SAP
Largeur	200	mm	
Hauteur	190	mm	conform SAP
Diamètre		mm	na
Poids Net	12	kg	
Poids Brut	12,615	kg	ca

0666519 Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP



Actif le 18-11-16

Rédigé le 09-11-16

Spec./Rev. 0666519 [3]

Conditionnement - Conditionnement tertiaire

Identification

		Description
Type		étiquette
Code du Lot	Format	0000.123465
Code du Lot	Description	Loacation.SAP-SAP-numéro de série
Code du Lot	Position	sur l'étiquette de palette sur le côté de la palette
Shelf Life	Format	ED: DD.MM.YYYY
Shelf Life	Description	jour.mois.année
Shelf Life	Position	sur l'étiquette de palette sur le côté de la palette

Détails Conditionnement

	Nombre	Matière d'emballage	Poids	UOM
Palette	1	Bois	24000	g

Dimensions/Poids

	Valeur	UOM	Remarque
Longeur	1200	mm	
Largeur	800	mm	
Hauteur	1284	mm	6x190mm +144mm pallet
Diamètre		mm	na
Poids Net	864	kg	
Poids Brut	932,28	kg	72x12,615kg +24kg pallet

Composition

	Number	Remarque
Unités par Surconditionnement	12	
Surconditionnement / Couche	12	
Couches / Palette	6	

0666519 Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP



Actif le 18-11-16

Rédigé le 09-11-16

Spec./Rev. 0666519 [3]

Information sur Allergies du Produit

Liste Légale

	Present	Remarque
Céréales contenant du gluten	Non	
Blé	Non	
Seigle	Non	
Orge	Non	
Avoine	Non	
Epeautre	Non	
Kamut	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Oeufs et produits à base d'oeufs	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	Oui	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Non	
Amandes	Non	
Noisettes	Non	
Noix	Non	
Noix de cajou	Non	
Noix de pécan	Non	
Noix du Brésil	Non	
Pistaches	Non	
Noix de Macadamia/noix de Queensland	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 (SO ₂)	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	

Liste supplémentaire

	Present	Remarque
Lactose	Oui	
Cacao	Non	
Glutamate (E620 - E625)	Non	
Viande de poulet	Non	
Coriandre	Non	
Maïs	Non	
Légumes Secs	Non	
Viande de boeuf	Non	
Viande de Porc	Non	
Carottes	Non	

0666519 Description Produit CP CRÈME 35% 12X1L DRINK PACK SCREW CAP



Actif le 18-11-16

Rédigé le 09-11-16

Spec./Rev. 0666519 [3]

Déclarations & Législation

Déclaration conformité légale

Sur base de notre connaissance, nous déclarons par la présente que les produits fabriqués par FrieslandCampina Professional sont en accord avec la législation locale et européenne actuellement en vigueur. FrieslandCampina Professional est une société distribuant de la crème ainsi que des produits liés aux lait. La société est approuvée par les autorités locales. Afin d'assurer le niveau de haute qualité que nous déclarons, FrieslandCampina Professional a mis en place différents systèmes certifiés pour la gestion de la qualité. Pour d'amples informations et certificats, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration OGM

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM conformément au Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration d'ionisation

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que cet article ne contient aucun ingrédient ionisé. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration contaminants

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les contaminants (incluant les métaux lourds, les mycotoxines, les pesticides, les herbicides et les dioxines). Les déclarations sont basées sur le programme de contrôle national pour les contaminants du lait et le jugement de risque HACCP du site de production. Tous les résultats du programme de contrôle national sont en dessous des standards maximum de la législation flamande et européenne concernant les contaminants. Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

Déclaration responsabilité civile

La fiche technique ci-dessus vous est transmise à titre indicatif. Elle a été établie avec le plus grand soin et comporte les renseignements les plus précis et les plus complets possibles disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins, il se pourrait que nous soyons amenés à modifier un ou plusieurs composants du produit, ce qui peut influencer la fiche technique. C'est pourquoi, nous vous conseillons, de vous rapprocher de nos services techniques pour toute application particulière afin de vous faire préciser les éventuelles évolutions de ce produit. Si vous avez des questions concernant cette spécification, veuillez entrer directement en communication avec votre contact commercial.

Déclaration Allergènes

A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs et les équipes HACCP de nos usines, nous confirmons que ce produit est conforme aux réglementations européennes concernant les allergènes (incluant la contamination croisée). Les déclarations des fournisseurs sont vérifiées dans le cadre de notre Programme d'audit des fournisseurs.

PIZZA COMTE BEAUFORT

Prête à Servir

750 g

Code article : 7162

T2.3



IT/PZ/FTCB

Date : 06/07/16

Indice de révision : 5

Page 1 sur 2

Date révision : 28/07/20

- ◆ Sauce tomate douce
- ◆ Beaufort et Comté AOP



- ◆ Barquette 100% Compostable

Produit frais, transformé en France.



Suggestion de présentation

COMPOSITION

GARNITURE 65% : Tomates pelées concassées au jus - **Beaufort** AOP 6,8% - oignons - **Comté** AOP 3,4% - amidon transformé de maïs - sucre - concentré de tomate - sel - ail - huile d'olive - basilic - origan - marjolaine - poivre.

PATE 35% : Farine de **blé** - eau - huile de tournesol - levure - sel - sucre.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette).

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, œufs et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four de 120 à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150 à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	813 kJ (soit 193 Kcal)
MATIERES GRASSES	7,0%
dont Acides Gras Saturés	2,9%
GLUCIDES	26%
dont Sucres	5,7%
PROTEINES	6,7%
SEL	1,2%
CALCIUM (mg)	96

*Valeurs obtenues par calcul



MG < 15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	12	8	6	4	à couper
Poids théorique des portions (g)	63	94	125	188	750

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	A.D.	D. Commercial
Date	28/07/2020	28/07/2020	28/07/2020	28/07/2020
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001.CE
 Code emballer : Emb 38.565

Fabriqué à : Voreppe (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/P E/EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
152	425 x 328 x 91	12,7

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,41	3

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	214	168

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1060 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés	X		Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés	X		Lupin		X
Poissons et dérivés	X		Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés	X		Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés	X		Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés	X		Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pate → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	A.D.	D. Commercial
Date	28/07/2020	28/07/2020	28/07/2020	28/07/2020
Visa				

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable		
f6433	CANTAL JEUNE PASTEURISE	x	4	ACPV	1/16	AOP	POIDS	VARIABLE

Dénomination légale de vente :	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
Composition :	LAIT pasteurisé de vache (origine France; 97,96%); sel (2%); présure (0,02%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques (1,5*10 ⁻⁴ %).
Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) :	LAIT pasteurisé de vache (Origine France); sel ; présure ; ferments lactiques.
<i>Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait</i>	
Age du produit :	30 à 60 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g			pour 30g			%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
	Tolérances*							
Valeur énergétique KJ	1544	-	-	463,1	18			
Valeur énergétique Kcal	372	-	-	111,6	19			
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	30	24	36	9	43			
dont acides gras saturés (g)	21	17	25	6,30	105			
Glucides (g)	1,50	3,5	0,450	1				
dont sucres (g)	0,5	2,5	0,15	1				
Protéines (g)	24,00	19	29	7,20	48			
Sel (g)	1,90	1,5	2,3	0,570	32			
Sodium (g)	0,76	0,61	0,91	0,23	32			
Fibres alimentaires (g)	<0,5		2,5	<0,5	-			
Calcium (mg)	760,0	494	1102	228	95			

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 :	13
GEMRCN	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	
	N/A

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				Coils			
EMBALLAGES	-	Sac sous vide	-	Nb UVC / coils	4		
L x l x h (mm)	-		-	Code consommable	C4298	295	216
Tare (g)	-	4	-	L x l x h (mm)	368		
				Tare (g)	414		
Poids brut du produit	Cible		Tolérances poids (kg)	Poids du coils			
Poids brut du PRODUIT (kg)	2,59775	environ	-	Poids net (kg)	10,375	environ	
				Poids brut (kg)	10,805	environ	
				DUN 14	93492846433041		
				EAN 128			
				(01) DUN 14 (15) duoAAMMJ (3103) poids (10) N° lot			

Palette	
Type	bois
Dimensions (LxH) en mm	1200
Tare (kg)	800
Volume palette(m ³)	1446
Nb coils par couche	20
Nb couches / palette	1,4
Nb coils / palette	8
Nb UVC / palette	6
SSCC	48
Poids net (kg)	192
Poids brut (kg)	Présent
	498
	539

CONSERVATION	
DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client
	40

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	57	MINI	
Gras sur sec *	45	MINI	
Sel **	1,90	1,5	2,3

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

(**) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
Critères de sécurité			
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g	-	>100g
<i>Salmonelles</i>	N/A	N/A	-
<i>Entérotoxines</i>	N/A	-	-
Critères d'hygiène des procédés			
<i>Staphylococcus à coagulase +</i>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou présence entérotoxines
<i>Escherichia coli</i>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /g

Selon règlement CE N°1441/2007 du 5 déc 2007 modifiant le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible	
Aspect de la croûte	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-blanche, puis dorée, puis brune pouvant être parsemée de boutons ocres à bruns.	
Aspect de la pâte	A l'exception des portions individuelles inférieures à 70g, des dés et du râpé, la présence d'une partie croûtée est obligatoire de couleur ivoire à jaune foncé	
Texture de la pâte	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés. Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant	
Goût		
Odeur		
Forme	Portion	
Dimensions du produit nu	Cible	Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)	195	15
Largeur (mm)	150	15
Hauteur (mm)	140	15

Poids net du produit	Cible	Tolérance poids en kg	
Poids net du PRODUIT (kg)	2,59375	environ	0,125
Poids	VARIABLE		

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04069081

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

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

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application :04/05/2017

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
f6433	CANTAL JEUNE PASTEURISE	X 4	ACPV	1/16	AOP	POIDS VARIABLE

Mise à jour le : 13/06/2018

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL
(face avant ou face arriere)

--- Dénomination légale de vente	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
--- Poids net	2,59375 Kg VARIABLE environ 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 ; présure ; ferments lactiques. Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 15.196.001 CE
Conditions particulières de conservation	-		N/A
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)		Raison sociale	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g		Fabriqué et affiné par LFO SAS 15220 ST MAMET	
Energie	1544 KJ 372 Kcal	Service Consommateurs : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais	
Matières grasses	30 g	Etiquetage environnemental	
dont acides gras saturés	21 g	6.Plastique et papier à jeter	
Glucides	1,5 g		
dont sucres	0,5 g		
Protéines	24 g		
Sel	1,9 g		

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

Mentions supplémentaires (si applicable)

-
-
-

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Schnittkäse	mindestens	45% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	45 % MG/EST	57 % EST
30 % 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

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

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
f6433	CANTAL JEUNE PASTEURISE	X 4	ACPV	1/16	AOP	POIDS	VARIABLE

Mise à jour le : 13/06/2018

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est originaire des zones géographiques françaises respectives au décret AOP relatif à l'appellation d'origine CANTAL auquel il est soumis.

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	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 SO ₂ total	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON
Mollusques 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

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 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 DUREE DE CONSERVATION APRES OUVERTURE

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 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'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-Sous huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.

Validation Client	
Date	Visa



Pérail PAPIILLON 150 g



Photo non contractuelle

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Code interne du produit	010016
Présentation	Forme circulaire
Marque	PAPIILLON
Unité de facturation	La pièce
Poids net à l'emballage	150 g
N° agrément sanitaire	FR 12.299.020 CE
DLUO livraison entrepôt minimum	21 jours

QUALITE ORGANOLEPTIQUE

Aspect	Croûte fine, légèrement vallonée. Couleur blanc-crème
Texture	Pâte souple, fine, onctueuse et fondante. Coupe franche. Couleur crème.
Odeur	Franche, agréable, douce, peu forte.
Goût	Doux, fin, moelleux, rond et gras. Finement salé, typé sans être corsé

Remarque : ces caractéristiques sont valables pour des produits dont la DLUO est conforme et pour lesquels la chaîne du froid est respectée.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Energie	1385 kJ / 334 kcal
Matières grasses	28 g
dont acides gras saturés	15 g
Glucides	1,5 g
dont sucres	0 g
Protéines	19 g
Sel	1,30 g
Gras / sec	56 %
Extrait sec	50 %

CRITERES de SECURITE (Règlement n° 2073/2005)

<i>Enterotoxines staphylococciques</i>	Absence dans 25 g	n = 5	c = 0
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g	n = 5	c = 0

CRITERES d'HYGIENE

<i>Staphylococcus aureus</i> / g	m = 100	M = 1 000	n = 5	c = 2
<i>Escherichia coli</i> / g	m = 100	M = 1 000	n = 5	c = 2

CARACTERISTIQUES GENERALES

Type de produit

- Fromage au lait de brebis pasteurisé
- Pur brebis
- Pâte molle à croûte fleurie

Ingrédients

- Lait de brebis pasteurisé (origine France)
- Sel
- Présure
- Ferments lactiques
- Ferments d'affinage

Origine du produit

- Aveyron, France

Conservation

- Stockage entre +2°C et +8°C

Allergènes

- Lait et produits à base de lait



TRACABILITE

	Exemple	Lieu d'apposition
N° de lot : QQQ (quantième fabrication) – XX (code produit) – Y (lot fabrication) – JJour/MMois (date fabrication)	2818510810	Étiquettes UVC et colis
DLUO (JJour/MMois/AAnnée)	15 12 13	Étiquettes UVC et colis
EAN 13	Propre à chaque produit	Étiquettes UVC et colis
EAN 128	Propre à chaque colis	Étiquette colis

CONDITIONNEMENT

Unité consommateur	Produit posé sur une plaque en bois, le tout emballé dans un film polypropylène micro-perforé matifié, sur lequel est collé une étiquette papier. Étiquetage comprenant : N° de lot, DLUO, poids et mentions légales.
Unité d'expédition	Caissette carton de 8 fromages, étiquetée en EAN 128 comprenant : N° de lot, DLUO, identifiant unique.
Colisage	8 pièces / colis

PALETTISATION

Dimensions de la palette en mm			Poids Brut en Kg	Prix de consigne en Euros	Nb de colis par couche	Nb de couches par palette	Nb de colis par palette	Nb d'U.V.C. par palette	Volume de la palette (m3)
L	I	H							
1200	840	850	243,3	30	12	10	120	960	0,8568

IDENTIFICATION GENCOD

Symb	Code EAN				VA	Libellé caisse	Désignation de l' U.V	Poids net (Kg)	Dimensions mm	
	F	CNUF	CIP	C					Diamètre	H
*	3	17789	010017	6	0	/	Pérail Papillon 150 g	0,150	102	20
*	3	17789	010016	9	0	PER. PAP. CPE 150GX8	Caissette Pérail Papillon 150 g x 8	1,200	/	/

Symb : Un astérisque dans cette case indique que le produit est symbolisé.

Unité d'expédition	VL	PCB	SPCB	Nb d'U.V. par U.E.	Poids net (Kg)	Poids brut (Kg)	Dimensions mm		
							L	I	H
Caissette		8	0	8	1,200	1,800	248	239	70

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIERE

0406909290

Gestion des fiches produits

Référence : FP 003-LEV/8

Remplace : FP 003-LEV/7

Mise à jour : 18/12/2017

FROMAGERIES PAPILLON

Lauras – 4, impasse de la route de Tiergues- 12250 Roquefort-sur-Soulzon FRANCE - Tel : +33(0)5 65 58 50 00. Fax : +33(0)5 65 58 50 19
www.roquefort-papillon.com - S.A.S. au capital de 38 112,25 € R.C.S. Rodez 391 900 917 00041 CODE APE 1051C GENCOD : CNUF 17 789



Président Le Carré fromage fondu 16,6g
DLUO jusqu'à mai 2021 : 90jrs



Une recette simplifiée : sans conservateur, sans colorant, sans épaississant
Seulement deux additifs dont un seul sel de fonte
Riche en calcium : 150 mg de calcium par portion et recommandé dans 8 menus minimum sur 20
Riche en vitamine D : 30% des AR portion



Fromages Convives

Réf :83924

Produit

Dénomination légale	Fromage fondu enrichi en calcium et en vitamine D.		
Ingrédients	LAIT écrémé reconstitué, fromages (LAIT, sel, ferments), beurre (LAIT), lactosérum (LAIT), sel de fonte : polyphosphates (E452), concentré de minéraux du LAIT, protéines de LAIT, poudre de lait écrémé, correcteur d'acidité : acide citrique (E330), vitamine D.		
Origine du lait	Lait écrémé : UE / Fromages : monde / Beurre : monde / protéines de lait : UE		
DLUO garantie entrepôt	120 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +12°C. A conserver au froid après achat.		
Code article	300325 01		
EAN 13	3428202040100		
DUN 14	13428202040107		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	3,6	x	3,6 x 1,3

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 16,6g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1049 kJ 253 kcal	174kJ 42kcal	13% 13%	2% 2%
Matières grasses :	21 g	3.5g	31%	5%
dont acides gras saturés :	13 g	2.2g	75%	11%
Glucides :	6,0 g	1.0g	2,3%	0%
dont sucres :	4 g	0.7g	6,1%	1%
Protéines :	10 g	1.7g	19%	3%
Sel :	2,2 g	0.37g	30%	6%
Vitamine D :	9,00 µg	1.49µg	180%	30%
Calcium :	970 mg	161mg	113%	20%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Sous-colisage	Boîte de 60 portions		
Colisage			
Nombre d'unités par colis	8 boîtes		
Dimensions (L x l x h en cm)	39,8	x	25,2 x 16,66
Poids net / brut (kg)	7,97	/	8,96
Palettisation			
Nombre de colis par couche	7		
Nombre de couches par palette	7		
Nombre de colis par palette	49		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 131,2
Poids net / brut (kg)	390	/	459

FR 39.300.002 CE SOCIETE FROMAGERE DE LONS
Certifications : ISO 14001, BRC, IFS, ISO 22000

18/11/2020

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

CROISSANT AU JAMBON

150g

Code article : 030033

T2.1



IT/PF/FTRCCJ
Date : 06/07/16
Indice de révision : 2
Page 1 sur 2
Date révision : 03/03/20



Croissant droit mi-brioché, mi-feuilleté pour une meilleure aération du produit ainsi qu'un meilleur fondant en bouche.

Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

COMPOSITION

Croissant 38,7% (farine (farine de **blé** – farine de fèves – farine de **blé** malté) - eau - margarine (huiles et graisses végétales (palme - colza) - eau - émulsifiant : E471 - acidifiant : E330) - sucre - levure - sel - antioxydant : E300) - eau - jambon cuit standard 12,9% (jambon de porc (Origine : UE) - eau - sel - sirop de glucose - stabilisants : E451 ; E450 - dextrose - arômes - gélifiant : E407 - antioxydant : E316 - conservateur : E250) - **emmental** 9,7% - farine de **blé** - margarine (huiles et graisses végétales (palme - colza) - eau - émulsifiant : E471 - acidifiant : E330) - **lactose** - protéines de **lait** - **crème** - sel - épice - extraits d'épices.
(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, œufs, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

Au four traditionnel : Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (Th.7).

Enlever les croissants de leur emballage et les mettre dans un plat adapté.

Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1039 kJ (soit 249 Kcal)
MATIERES GRASSES	14%
dont Acides Gras Saturés	7,1%
GLUCIDES	23%
dont Sucres	2,8%
PROTEINES	7,0%
SEL	1,28%



*Valeurs obtenues par calcul

MG < 15%

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le rapport P/L est < à 1, il est limité à 2 mises au menu sur 20 repas successifs

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEBRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
 Code emballer : Emb. 42 127 A
 GENCOD : 332 589 318 320 1

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
APET / PE / EVOH	42	315 x 235 x 60	4,44

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
134	319 x 239 x 179	13,65

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
4	3	2,06	1,80

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
10	10	100	229	180,00

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1937 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés	X		Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés	X		Lupin		X
Poissons et dérivés	X		Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés	X		Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés	X		Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés	X		Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Cuisson et Passage en cellule de refroidissement du croissant → Assemblage → Dépôt de la sauce, du jambon et du fromage → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				

CROQUE MONSIEUR FROMAGES PRECUI

150g

Code article : 000078

T2.2



IT/PF/FTRCCMF150

Date : 14/12/16

Indice de révision : 3

Page 1 sur 2

Date révision : 03/03/20



Suggestion de présentation

- ◆ Recette riche en fromages : 24,8%.
- ◆ 100 mg calcium pour 100g.
- ◆ Béchamel cuisinée au beurre.
- ◆ Disponible en barquette "Prête à Servir".

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Béchamel 46,6% (eau - farine de **blé** - **beurre** 3,8% - **lactose** - protéines de **lait** - **crème** - sel - épice - extraits d'épices) - pain de mie 28,6% (farine de **blé** - eau - levure - huile de colza - **gluten** de **blé** - sucre - dextrose - sel - conservateur : E282 - farine de fève - agent de traitement de la farine : E300) - **fromage** fondu 15,5% (**fromages** (dont **emmental** 4,6%) - **beurre** - eau - protéines de **lait** - amidon modifiés - **lactosérum** - sels de fonte : E331 ; E452 - gélifiant : E407) - **emmental** 9,3%.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, œufs, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

Au four traditionnel : Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (Th.7).

Enlever les croques de leur emballage et les mettre dans un plat adapté.

Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

Plateau cellulose : à recycler.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	952 kJ (soit 228 kcal)
MATIERES GRASSES	10%
dont Acides Gras Saturés	6,1%
GLUCIDES	24%
dont Sucres	1,7%
PROTEINES	11%
SEL	1,3%
CALCIUM (mg)	100

*Valeurs obtenues par calcul



MG < 15%

P/L > 1

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protidique est <70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : J + 9

Température de conservation : 0°C à +4°C

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
 Code emballer : Emb. 42 127 A
 GENCOD : 332 589 000 078 5

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
APET / PE / EVOH	131	440 x 290 x 40	5,10

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
131	453 x 299 x 126	17,06

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
6	3	3,22	2,70

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	8	48	178	129,60

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1155 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés	X		Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés	X		Lupin		X
Poissons et dérivés	X		Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés	X		Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés	X		Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés	X		Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Assemblage automatique → Dépôt du fromage → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				

**ORIGINE**

Produit FRAIS

ABONDANCE RESERVE 200 JOURS AOP 1/8 28% 1/1.5 KGGEMRCN
8/20 mini**Caractéristiques produit**

Portions de	1,25	kg	GTIN :	3554983009200
Code :	300920		Poids brut :	1,314 kg
DDM Totale :	30	jours	Poids net :	1,250 kg
Durée de vie résiduelle après ouverture :	A consommer dans les 7 jours		Mesure nette :	1,250 kg
			Poids Net égoutté :	/ kg
Code emballeur :	-		Estampille sanitaire :	FR 74.128.050 CE

Dénomination légale de Vente

ABONDANCE AOP

Ingrédients

LAIT de vache cru et entier, sel, ferments (contient lait) , présure animale, caséine (contient lait)

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

Pour 100 g

Energie (kcal)	419
Energie (kJ)	1739
Matières grasses (g)	35
dont acides gras saturés (g)	24
Glucides (g)	0,80
dont sucres (g)	0,30
Protéines (g)	25
Sel (g)	1,6
Protéines / Matières Grasses	0,7
Calcium (mg)	

Allergènes

Céréales à base de gluten	Absence Garantie
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence Garantie
Œufs et produits à base d'oeufs	Absence Garantie
Poissons et produits à base de poisson	Absence Garantie
Arachide et produits à base d'arachide	Absence Garantie
Soja et produits à base de soja	Absence Garantie
Lait et produits laitiers (lactose inclus)	Contient intentionnellement
Fruits à coque et produits dérivés	Absence Garantie
Céleri et produits à base de céleri	Absence Garantie
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence Garantie
Graines de sésame et produits dérivés	Absence Garantie
Anhydride sulfureux et sulfites	Absence Garantie
Lupin et produits à base de lupin	Absence Garantie
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence Garantie

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations. Les informations peuvent varier en fonction de nos sources d'approvisionnement. Il convient de se référer à l'étiquette produit.

Informations complémentaires

OGM	ORIGINE
Produit non-soumis à étiquetage	Conditionné en France
Mode de conservation avant ouverture	Mode de conservation après ouverture
A conserver à +8°C maximum	A conserver à +8°C maximum
Suggestions de mise en œuvre	

Conditionnement

Format	Pièce	Colis	Palette
Gencod	3554983009200	13554983009207	53554983009205
Poids net (kg)	1.25	2.5	375
Poids brut (kg)	1.314	2.78	417
Largeur (cm)	11.5	22	
Longueur (cm)	17	22.8	
Hauteur (cm)	6.5	12.5	
Couches/palette			10
Colis/Couche			15
Colis /Palette			150
PCB	2		

FICHE TECHNIQUE : Le RestoBlanc (40grs)

MAJ : 15/01/2021

Code art : bp1.2

INGREDIENTS :

- Farine de blé type T65 sans fève (59%)
- Eau (35%)
- Sel (1.5 %)
- Levure (2 %)
- Blé soufflé (1 %)
- Enzymes (présents dans la farine)
- Contient des produits à base de gluten

Ce pain est fabriqué dans une usine utilisant des fruits à coques (graines de sésame, graines de pavot, graines de tournesol,...)

PRESENTATION :

Le Restoblanc est fabriquée avec une pâte à longue fermentation. Cette méthode de travail est comparable à une production artisanale.

APPLICATION :

Ce pain convient parfaitement aux collectivités et aux professionnels de la restauration.

AVANTAGES DU PRODUIT :

- Une très bonne conservation
- Croustillant
- Mie Alvéolée
- Pas de perte
- Un goût inimitable

CONDITIONNEMENT :

Nos pains sont livrés en sac (type kraft) selon les quantités commandées. Cela permet une meilleure conservation du produit et contribue à notre engagement pour l'environnement.

CONDITIONS DE STOCKAGE :

A conserver à température ambiante et éloigné de toute source de chaleur ou d'humidité.

DLUO :

La Date Limite d'Utilisation Optimale de ce produit est de 24 h 00.

ALLERGENES :

- Graines de Sésame
- Gluten

REGLEMENTATION :

Recommandation GEMRCN :

le pain doit être consommé lors de chaque repas principaux à auteur de 50-100g Pour un collégien ou un lycéen.

FICHE TECHNIQUE : Le RestoBlanc (40grs)

La SARL MARIE BOULANGE garantit la conformité de ses produits selon la réglementation en vigueur. Tous nos produits sont garantis sans OGM et sans Conservateur.

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL :

Toutes nos farines sont régionales (Réalmont 81).

ORIGINE INGREDIENTS :

Ingrédient	Fournisseur
Farine T65	Minoterie Batigne (81)
Sel	Sté Galera (31)
Levure	Lesaffre (94)
Blé Soufflé	Sonneveld (Hollande)
Gaines Sésame	Millbaker (10)
Maïs Toasté	Minoterie Axiane (35)

Recommandation GEMRCN :

le pain doit être consommé lors de chaque repas principaux à hauteur de 50-100g Pour un collégien ou un lycéen.

MINI ROULE AU FROMAGE "PUR BEURRE"

T2.5

70g

Code article : 020049

- ◆ Format ludique de 70g, idéal pour une entrée chaude "enfant".
- ◆ Facilité de mise en œuvre.
- ◆ Disponible en barquette "Prête à Servir".

Produit frais, transformé en France.



IT/PF/FTRCROB70
Date : 14/02/17
Indice de révision : 6
Page 1 sur 2
Date révision : 03/04/20



Suggestion de présentation

COMPOSITION

Pâte (50,6%) garnie d'une béchamel (41,8%) et d'emmental.

Eau - farine (farine de **blé** - farine de fèves - farine de **blé** malté) - **beurre** 14,1% - **emmental** 7,6% - sucre - **lactose** - levure - sel - protéines de **lait** - **crème** - épice - extraits d'épices - antioxydant : E300.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, œufs, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

Au four traditionnel : Retirer le film plastique puis installer la barquette cellulose contenant les produits directement au four.

Température maximum 180 °C.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

Plateau cellulose : à recycler.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1135 kJ (soit 272 kcal)
MATIERES GRASSES **	15%
dont Acides Gras Saturés	9,6%
GLUCIDES	27%
dont Sucres	3,4%
PROTEINES	6,5%
SEL	0,88%
CALCIUM (mg)	86

* Valeurs obtenues par calcul

** Conformément au règlement (UE) N° 1169/2011, la valeur calculée est de 14,9% de MG est arrondie à l'unité la plus proche sans décimale.

MG < 15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le rapport P/L est < à 1, il est limité à 2 mises au menu sur 20 repas successifs

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à +4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Calories
272 kcal
Pour 100g



	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEBRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/04/20	03/04/20	03/04/20	03/04/20
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
 Code emballer : Emb. 42 127 A
 GENCOD : 333 589 020 049 9

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
APET / PE / EVOH	131	385 x 290 x 50	5,58

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
161	463 x 301 x 125	17,42

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
24	2	3,78	3,36

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	8	48	205	161,28

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1147 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI NON		OUI NON	
Œufs et dérivés		X	Lait et dérivés	X
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X
Mollusques et dérivés		X	Lupin	X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés	X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés	X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés	X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux	X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Assemblage automatique → Dépôt du fromage → Gratinage → Passage en cellule de refroidissement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/04/20	03/04/20	03/04/20	03/04/20
Visa				

FICHE TECHNIQUE : FLÛTE (400 grs)

MAJ : 15/01/2021

Code art : bp1.1

INGREDIENTS :

- Farine de blé type T65 sans fève (59%)
- Eau (35%)
- Sel (1.5%)
- Levure (2%)
- Farine de Maïs toasté (1%)
- Enzymes (présents dans la farine)
- Contient des produits à base de **gluten**

Tous nos pourcentages sont calculés par rapport au poids de Farine.

Ce pain est fabriqué dans une usine utilisant des fruits à coques (graines de sésame, graines de pavot, graines de tournesol,...)

PRESENTATION :

La Flûte est fabriquée selon une méthode classique de la boulangerie. Sa pousse lente lui permet de développer tous ses arômes

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs Nutritives moyennes pour une portion de 100 grs

Energie	1067 kj 252 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	0.6 g 0.2 g
Glucides dont sucres	51.0 g 1.4 g
Fibres alimentaires	3.1 g
Protéines	9.0 g
Sel	1.6 g

APPLICATION :

Ce produit convient parfaitement aux collectivités et aux professionnels de la restauration.

AVANTAGES DU PRODUIT :

- Une très bonne conservation
- Croustillant
- Mie jaunâtre
- Un goût inimitable

Recommandation GEMRCN :

le pain doit être consommé lors de chaque repas principaux à auteur de 50-100g Pour un collégien ou un lycéen.

FICHE TECHNIQUE : FLÛTE (400 grs)

CONDITIONNEMENT :

Nos flûtes sont livrées soit en sac (type kraft), selon les quantités commandées. **REFERENCE**

PRODUIT :

Nom	Référence	Lot	Code Article
Flûte	FLUTRADI	1	FLUTRADI

CONDITIONS DE STOCKAGE :

A conserver à température ambiante et éloigné de toute source de chaleur ou d'humidité.

DLUO :

La Date Limite d'Utilisation Optimale de ce produit est de 24 h 00.

ALLERGENES :

- Gluten

REGLEMENTATION :

La SARL MARIE BOULANGE garantit la conformité de ses produits selon la réglementation en vigueur. Tous nos produits sont garantis sans OGM et sans Conservateur.

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL :

Toutes nos farines sont régionales (Réalmont 81).

ORIGINE INGREDIENTS :

Ingrédient	Fournisseur
Farine T65	Minoterie Batigne (81)
Sel	Sté Galera (31)
Levure	Lesaffre (94)
Mais Toasté	Minoterie Axiane (35)

Recommandation GEMRCN :

le pain doit être consommé lors de chaque repas principaux à auteur de 50-100g Pour un collégien ou un lycéen.



FICHE TECHNIQUE

TOMME DE SAVOIE LAIT ENTIER
PRESENTATION PRODUIT

- ✓ **Désignation** : "Tomme de Savoie au lait entier" IGP
- ✓ **Type de Fromage** : pâte pressée non cuite, au lait cru et entier
- ✓ **Forme** : cylindre plat
- ✓ **Diamètre** : 18 - 21 cm
- ✓ **Hauteur** : 5 à 8 cm
- ✓ **Poids** : compris entre 1,2 kg et 2 kg
- ✓ **Durée d'Affinage** : 30 jours minimum depuis la fabrication
- ✓ **Ingrédients** : LAIT de vache cru et entier (origine SAVOIE -FRANCE), sel, ferments (LAIT), présure animale et plaqué de caséine (LAIT)
- ✓ **Pâte** : demi-ferme de couleur blanche à jaune, présentant de petites ouvertures. Goût franc et légèrement salé.
- ✓ **Croûte** : lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc, sur lequel peuvent se développer des moisissures secondaires.



D'après le Certificat de Conformité Produit - CCP (CC/38/03)

D'après l'Indication Géographique Protégée - IGP (IG/52/94)

CARACTERISTIQUES PRODUIT**CRITÈRES CHIMIQUES**

- Extrait sec : **50 % minimum**
- Gras / sec : **48% minimum**

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(RÈGLEMENT CE N°2073/2005)

- Staphylocoques coag.+(/g) $m=10^4/M=10^5$
Si $>10^5$ recherche des entérotoxines (abs/25g)
- Salmonelles (/25g) **Absence**
- Listéria mono. (/25g) **Absence**

CRITÈRES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- ↖ **Valeur énergétique** : **364 Kcal soit 1510 KJ**
- **Matières grasses** : **30 g**
dont acides gras saturés : **19 g**
- **Glucides** : **<0,5 g**
dont sucres : **< 0,5 g**
- **Protéines** : **23 g**
- **Sel** : **1,6 g**

* Source CIQUAL

INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :

FR
73-090-001
CE

Ou

FR
74 - 170 - 051
CEFR
74-128-050
CE**Fabrication, Affinage
& Conditionnement****Conditionnement
& Expédition**

73 630 LA COMPOTE OU 74 150 MASSINGY 74 250 FILLINGES

- Température de conservation : **8°C maxi**
- D.L.C : **60 jours à partir de la date d'expédition**
- OGM : **Absence**
- Allergène présent : **Lait**
- Ionisation : **Absence de produits ionisés**

ÉLÉMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION

- La tomme est marquée « SAVOIE » sur le contour avec de l'encre et une étiquette est apposée sur l'une des faces de la Tomme
- Conditionnée en papier paraffiné ou filmée

Chaque Tomme est identifiée avec une DLC (Référence indispensable en cas de rappel produit)

☺ **COORDONNÉES FOURNISSEUR** ☺**Nom du Fournisseur** : Fromagerie La Tournette**Adresse** : 165, route des Bègues 74250 FILLINGES**Tél** : 04.50.39.24.25**Fax** : 04.50.39.24.31

FICHE TECHNIQUE : PETIT PAIN INDIVIDUEL (60grs)

MAJ : 15/01/2021

Code art : bp1.3

INGREDIENTS :

- Farine de blé type T65 sans fève (60%)
- Eau (35 %)
- Sel (1.5 %)
- Levure (2 %)
- Blé soufflé (1 %)
- Graines de Sésame (1%)
- Enzymes (présents dans la farine)
- Contient des produits à base de **gluten**

Ce pain est fabriqué dans une usine utilisant des fruits à coques (graines de sésame, graines de pavot, graines de tournesol,...)

PRESENTATION :

Le petit pain individuel 60grs est fabriqué avec une pâte avec une longue fermentation. Cette méthode de travail est comparable à une production artisanale.

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs Nutritives pour une portion de 100 grs

Kilojoules	669 kj	Gras	1.97 grs
Calories	160 kcal soit 8 % VQR	Gras saturé	0.43 grs
Protéines	4.58 grs	Fibres	1.4 grs
Glucide	30.37 grs	Sodium	409 mg
Sucres	2.59 grs	Potassium	60 mg

APPLICATION :

Ce petit pain convient parfaitement aux collectivités et aux professionnels de la restauration.

AVANTAGES DU PRODUIT :

- Une très bonne conservation
- Croustillant
- Mie Alvéolée
- Pas de perte
- Un goût inimitable

CONDITIONNEMENT :

Nos petits pains sont livrés en sac (type kraft) selon les quantités commandées.

REFERENCE PRODUIT :

Recommandation GEMRCN :

le pain doit être consommé lors de chaque repas principaux à auteur de 50-100g Pour un collégien ou un lycéen.

FICHE TECHNIQUE : PETIT PAIN INDIVIDUEL (60grs)

Fournisseur	Origine Produit	Lot	Code Article
Marie Boulange	France		RESTOPAIN

CONDITIONS DE STOCKAGE :

A conserver à température ambiante et éloigné de toute source de chaleur ou d'humidité.

DLUO :

La Date Limite d'Utilisation Optimale de ce produit est de 24 h 00.

ALLERGENES :

- Gluten
- Sésame

REGLEMENTATION :

La SARL MARIE BOULANGE garantit la conformité de ses produits selon la réglementation en vigueur. Tous nos produits sont garantis sans OGM et sans Conservateur.

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL :


Toutes nos farines sont régionales (Réalmont 81).

ORIGINE INGREDIENTS :

Ingrédient	Fournisseur
Farine T65	Minoterie Batigne (81)
Sel	Sté Galera (31)
Levure	Lesaffre (94)
Blé Soufflé	Sonneveld (Hollande)
Gaines Sésame	Millbaker (10)
Maïs Toasté	Minoterie Axiane (35)

Recommandation GEMRCN :

le pain doit être consommé lors de chaque repas principaux à hauteur de 50-100g Pour un collégien ou un lycéen.

	FICHE TECHNIQUE <i>TECHNICAL SPECS.</i>	FT-QUAL-DUP1-1
	Camembert De Normandie au lait cru AOP	Date de création : 20/10/15 Mise à jour :
		Page 1/3

Caractéristiques générales / general specs:

Fromage de forme cylindrique à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache. Le camembert de Normandie est moulé à la louche à la main. Ce fromage bénéficie au niveau européen de l'AOP. *The camembert de Normandie have protected deignation of origins.*

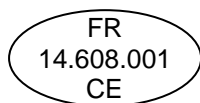


Ingrédients / ingredients:

Ingrédients	Origine / Origin	Quantité à la mise en oeuvre
Lait de vache cru / raw cow's milk	France (Normandie)	98%
Sel / salt	France	1.8%
Ferments lactiques et ferments d'affinages / starters and ripening culture	France - Danemark - USA	Env. 0.15%
Présure animale / animal rennet	France	Env. 0.05%

Information fabricant / manufacturer information:

Agrément CE / Export sanitary ID :



Adresse / adress : Fromagerie du Plessis
- 14340 Saint Loup De Fribois

Conditions de conservation / storage temperature:

Le Camembert de Normandie se conserve entre +4°C et +8°C /
Keep refrigerated +40°F and +46°F

Définition de la DLUO / shelf life definition:

Jour/mois/année: jj/mm/aa Day/month/year: dd/mm/yy

Définition d'un lot de produit fini / Lot Number:

Définition : N° lot = Journée de fabrication : JJ/MM/AA + DS + Tank de fabrication x

Le numéro de lot est imprimé au jet d'encre sur le coté de la boîte (unité de consommation) ou sur une étiquette sur le fond de la boîte.

Lot Number = DD/MM/YY + DS + X (x is a tank number)

Poids net / net weight:

250g / 8.75Oz

Durée de Vie du produit / shelf life :

65 Jours / 65 Days

Réglementation applicable / regulatory issue:

- Décret n°2008-984 du 18 septembre 2008 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Camembert de Normandie »
- Règlement CE 178/2002
- Règlement CE 1441/2007 modifiant le règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Caractéristiques physico-chimiques / Biological specs:

	Objectif	Tolérance
Extrait sec / dry matters	46%	+ / - 4
Gras/sec / fat in dry mat.gr / poids total / total fat	45%	> 45%
pH à J+7	4.9	+ / - 0,5
Teneur en sel / salt	1,80%	+ / - 0,6
Activité phosphatasique	Positive	Pas de tolérance

	FICHE TECHNIQUE <i>TECHNICAL SPECS.</i>	FT-QUAL-DUP1-1
	Camembert De Normandie au lait cru AOP	Date de création : 20/10/15 Mise à jour :
		Page 2/3

Caractéristiques microbiologiques / *microbiological specs:*

Germe / <i>germ</i>	Méthode / <i>analysis method</i>	Cible / <i>target</i>	Tolérance / <i>tolerance threshold</i>
Staphylococcus aureus*	NF V 08-057-2	< 10 000	m=10 000 et M= 100 000 n=5 c=2 Recherche des entérotoxines staphylococciques si >10 ⁵
Listeria monocytogenes*	AES 10/3 09/00	Absence/25g	/
Escherichia Coli**	Rapide E.coli NFV08-053	< 1 000 000	Recherche E coli STEC
Escherichia Coli Pathogène ***	PCR	Absence/25g	/
Salmonella*	NF V 03-100	Absence/25g	/

* : critère réglementaire (règlement 2073CE/2005)

** : guide de gestion des alertes 2009


*** : critère libératoire en interne

Caractéristiques organoleptiques / *organoleptic specs:*

Goût / <i>Taste</i>	Saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.
Odeur / <i>Flavour</i>	Cave humide, champignon, sous bois
Texture / <i>Texture</i>	Souple, fondante avec un cœur blanc en cours d'affinage
Couleur de la croûte / <i>the rind color</i>	Blanche à jaunâtre, voire grisâtre
Couleur de la pâte / <i>the interior paste color</i>	Blanche à jaunâtre
Aspect de la croûte / <i>the rind outlook</i>	Croûte dite « fleurie », de couleur blanche, à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des tâches rouges
Aspect de la coupe / <i>the interior paste outlook</i>	Pâte de couleur ivoire à jaune clair, lisse et souple

Valeurs nutritionnelles / *Nutrition facts:*

<u>Valeurs nutritionnelles pour 100gr / <i>average nutrition facts per 100gr</i></u>			
Energie / <i>Energy</i>	270 kcal 1120 kJ	Dont Sucres / <i>Sugars</i>	< 0,5g
Matières grasses / <i>Total fat</i>	20g	Protéines / <i>Proteins</i>	22g
Dont Acides gras saturés / <i>Saturated Fat</i>	13g	Sel / <i>salts</i>	1,8g
Glucides / <i>Total Carbohydrate</i>	< 0,5g		

	FICHE TECHNIQUE <i>TECHNICAL SPECS.</i>	FT-QUAL-DUP1-1
	Camembert De Normandie au lait cru AOP	Date de création : 20/10/15 Mise à jour :
		Page 3/3

OGM et ionisation / GMO and ionisation

Le Camembert De Normandie n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient pas ou n'en est pas issu. Le Camembert De Normandie est exempt de tout traitement d'ionisation. Enfin le Camembert De Normandie est garanti sans antibiotiques. *Our products are free from GMO, from any ionisation treatment and free from antibiotics.*

Allergènes / Allergens:

Le Camembert De Normandie contient du lait, produits laitiers et dérivés (y compris le lactose, protéines de lait et ferments lactiques). Il est exempt des 13 autres allergènes. *Our products contain allergens milk and derivated.*

Conditions d'utilisation / Terms of use

Se consomme en l'état, croûte comprise et reste compatible avec quelconque usage en cuisson. La congélation n'est pas un mode normal de conservation car elle altère l'aspect et la texture du produit. Néanmoins elle est possible. *It's consumed as is, rind included. Cooking is compatible. The freezing isn't normal mode of preservation because she distorts outlook and texture of product. Nevertheless it's possible*

Palettisation / Pallets

UVC / colis / <i>packaging</i>	6	12
Poids net du produit / <i>Net weight product</i>	250g	250g
Dimensions du papier / <i>Paper size</i>	230 x 230mm	230 x 230mm
Poids net du papier / <i>Net weight paper</i>	3g	3g
Dimensions de la boîte / <i>Box size</i>	110 x 110 x 45mm	110 x 110 x 45mm
Poids net de la boîte / <i>Net weight box</i>	20g	20g
Poids brut du produit / <i>Gross weight product</i>	273g	273g
Dimensions du colis / <i>Pack size</i>	355 x 240 x 55mm	355 x 240 x 55mm
Poids net du colis / <i>Net weight pack</i>	100g	120g
Poids brut du colis / <i>gross weight pack</i>	1,738kg	3,39kg
Dimensions de la palette / <i>pallet size</i>	1200 x 800 x 160mm	1200 x 800 x 160mm
Poids net de la palette / <i>Net weight pallet</i>	25 kg	25 kg
Colis/Couche / <i>packs/layer</i>	10	10
Couche/Palette / <i>layer/pallet</i>	18	10
Colis/Palette / <i>packs/pallet</i>	180	100
Poids brut palette / <i>gross weight pallet</i>	337kg	364kg

QUICHE LORRAINE

Prête à Servir

840g

Code article : 7800

T2.4



IT/TA/FTQUILR
Date : 14/08/18
Indice de révision : 2
Page 1 sur 2
Date révision : 12/09/19



Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Lait entier - **œufs** - **crème** fraîche - farine de **blé** - jambon cuit standard 11,7% (jambon de porc (Origine : UE) - eau - sel - sirop de glucose - stabilisants : E451 ; E450 - dextrose - arômes - gélifiant : E407 - antioxydant : E316 - conservateur : E250) - **emmental** - lardons fumés 4,5% (poitrine de porc (Origine : France) - sel - dextrose - acidifiant : E330 - antioxydant : E301 - conservateur : E250) - **beurre** - amidon modifié de pomme de terre - eau - sel - sucre - levure - poivre - muscade.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1100 kJ (soit 264 Kcal)
MATIERES GRASSES	14,8%
dont Acides Gras Saturés	8,8%
GLUCIDES	19%
dont Sucres	2,2%
PROTEINES	10%
SEL	1,2%

Calories

264 Kcal

Pour 100g



*Valeurs obtenues par calcul

MG<15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four de 120 à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150 à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 11**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Découpe	XS	S	M	XL	XXL	à couper
Nb de portions / barquette	12	9	8	6	4	
Poids indicatif des portions (g)	70	93	105	140	210	840

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G. D. Commercial
Date	12/09/19	12/09/19	12/09/19
Visa			

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001.CE
 Code emballer : Emb 38.565

Fabriqué à : Voreppe (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/PE/EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
152	425 x 328 x 91	12,7

COLISAGE			
Nombre de pièces / barquettes	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,77	3,36

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	234	188

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1060 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pate → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	12/09/19	12/09/19	12/09/19	12/09/19
Visa				

TARTE AUX LEGUMES

Prête à Servir

840g

Code article : 7802

T2.6



IT/TA/FTLEGLR
Date : 31/07/18
Indice de révision : 2
Page 1 sur 2
Date révision : 16/09/19

- ◆ Pâte pur beurre
- ◆ Emmental français
- ◆ Barquette 100% Compostable

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Lait entier - œufs - farine de blé - crème fraîche - courgettes 8% - aubergines 4,9% - emmental 4,6% - beurre - oignons 3,4% - poivrons 2,8% - amidon modifié de pomme de terre - huile de tournesol - eau - sel - sucre - levure - muscade - poivre.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1069 kJ (soit 256 Kcal)
MATIERES GRASSES	14,8%
dont Acides Gras Saturés	7,4%
GLUCIDES	21%
dont Sucres	2,9%
PROTEINES	8,0%
SEL	0,88%
CALCIUM (mg)	112

*Valeurs obtenues par calcul

Calories

256 Kcal

Pour 100g



MG<15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four de 120 à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150 à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : J + 11

Température de conservation : 0°C à + 4°C

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Découpe	XS	S	M	XL	XXL	à couper
Nb de portions / barquette	12	9	8	6	4	
Poids indicatif des portions (g)	70	93	105	140	210	840

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	16/09/19	16/09/19	16/09/19	16/09/19
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001.CE
 Code emballer : Emb 38.565

Fabriqué à : Voreppe (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/PE/EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
152	425 x 328 x 91	12,7

COLISAGE			
Nombre de pièces / barquettes	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,77	3,36

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	234	188

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1060 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	16/09/19	16/09/19	16/09/19	16/09/19
Visa				



Lait 1/2 écrémé enrichi en vitamines D Candia Professionnel - Bag in box 10L canule

- **Dénomination légale :** Lait demi-écrémé stérilisé UHT enrichi en vitamine D
- **Ingrédients :** Lait demi-écrémé, vitamine D
- **Origine :** Lait origine France
- **OGM :** Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- **Ionisation :** Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- **Allergènes :** Lait, produits laitiers et ses dérivés
- **Contaminants chimiques :** Conformés aux normes européennes en vigueur
- **Conditions de conservation :**
AVANT OUVERTURE, à conserver dans un endroit frais et sec.
APRES OUVERTURE, à conserver au froid à + 6°C maxi et à consommer dans les 15 jours
- **DDM* :** 120 jours

*DDM : Date de Durabilité Minimale

Code : 084015



DONNÉES QUALITÉ

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH	6,6 à 6,9
Matière grasse butyrique (%)	≥ 1,5
Matière protéique (%)	≥ 3,15

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

FMAR À 30°C (UFC/0,1 ml)	< 10
--------------------------	------

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Blanc
Goût	De lait
Odeur	De lait
Texture	Fluide / homogène / lisse



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 ml
Energie (kJ/kcal)	195/46
Matières grasses (g)	1,6
Dont acides gras saturés (g)	1
Glucides (g)	4,8
Dont sucres (g)	4,8
Protéines (g)	3,2
Sel (g)	0,1
Calcium (mg)	120 (15% VNR*)
Vitamine D (µg)	0,75 (15% VNR*)

*VNR : Valeurs nutritionnelles de référence
Apport de référence pour un adulte type (8400 KJ/2000 Kcal)



DONNÉES LOGISTIQUES

	UC	UL	Palette
Code EAN	3533631633004	3533631633004	
Poids net (kg)	10	10	
Poids brut (kg)			765,7
Dimensions (mm)	187x184x312	187x184x312	1200x800x1086

	Palettisation Palette
UL / couche	24
Couches / palette	3
UL / palette	72



Présentation produit

Une façon originale de consommer un plat de la mer. Parfait en accompagnement d'une salade, ou arrosé d'un filet d'huile d'olive. Un plat prêt en moins de 10 minutes !

La Tielle de Sète est composée d'une pâte tendre et moelleuse garnie d'encornets hachés et cuisinés dans une sauce tomate aromatisée et pimentée.

Ingrédients

Ingrédients : farine de **blé**, **encornets géants** 22,7%, eau, huile de tournesol, double concentré de tomate, ail, sel, levure, plantes aromatiques, sucre, épices.

Garniture : 57,8%, pâte : 42,2%.

Produit fabriqué dans un atelier utilisant : crustacés, poisson, céleri, produits laitiers, oeuf.

Origine des matières premières

Farine, double concentré de tomate : France

Encornet : pêchés en océan Pacifique Sud-Est zone FAO 87



Remise en Oeuvre

Consommer la Tielle sétoise tiède, 6 à 8 minutes à 210° au four traditionnel préchauffé.

Analyse nutritionnelle pour 100g* (en g)

Matières grasses	14	Energie
dont acides gras saturés	1,6	
Glucides	33	
dont sucres	3,6	
Protéines	7,8	
Sel	1,4	
Protéine/Lipide (P/L)	0,56	

* valeurs +/- 25%

**1229 kJ
294 kcal**



Fréquence de service

Servi en entrée :

Pas de recommandation

Servi en plat :

Plats protidiques ayant un rapport P/L < 1

Caractéristiques bactériologiques

En cours de vie :	A DLC :
Salmonella dans 25g : absence	Salmonella dans 25g : absence
Listeria dans 25g : absence	Listeria dans 25g : absence
Staph. A coag. + : <100/g	Staph. A coag. + : <100/g
Enterobacteries à 30°C : <100/g	E. Coli : <10/g
FTA à 30°C : <10 000 /g	FTA à 30°C : <1 000 000 /g
Bacillus Cereus : <100/g	Bacillus Cereus : <100/g
FT/FL:100	FT/FL:100

Selon critères FCD 15/11/2019
Règlement N°2073/2005 révisé

Conservation et stockage

DLC technique	26 jours
DLC à la livraison	17 jours
Conservation	Entre 0 et +4°C
	A consommer dans les 48h après ouverture
Livraison par transport frigorifique	
N° agrément sanitaire	FR 34 113 500 CE
Produit transformé en France	

Conditionnement et Palettisation

U V C	Nb de pièces par barquette	4 tielles	EAN13 : 3 338 310 000 029
	Dimension en mm (L*l*h)	250 x 254 x 45 mm	
	Poids net (g)	420g	
	Poids brut (g)	448g	
C O L I S A G E	Nb d'UVC / colis	6 UVC / colis	DUN 14 : 33 338 310 000 020
	Dimensions en mm (L x l x h)	585 x 256 x 135 mm	
	Poids net colis (kg)	2,5 2kg	
	Poids brut colis (kg)	2,973 kg	
P A L E T T I S A T I O N	Colis par couche	6	
	Couche par palette	11	
	Nombre de colis/palette	66	
	Nombre d'uvc/palette	396	
	Poids brut 66 colis	196.218 kg	
	Dimensions palette (L x l x h)	1200*800*1635	
	Poids brut palette	211.218 kg	

PIZZA COURGETTE BASILIC

Prête à Servir

850 g

Code article : 7137

T2.3



IT/PZ/FTCOBAS
Date : 06/07/16
Indice de révision : 4
Page 1 sur 2
Date révision : 22/03/19

- ♦ 9,5 % de courgettes
- ♦ 8,8% de fromages : mozzarella et emmental français
- ♦ Barquette 100% Compostable



Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

COMPOSITION

GARNITURE 69 % : Tomates pelées concassées au jus - courgettes 9,5% - **mozzarella** 6,3% - oignons - **emmental** 2,5% - amidon transformé de maïs - sucre - basilic 0,5% - concentré de tomate - sel - ail - huile d'olive - origan - marjolaine - poivre.

PATE 31% : Farine de **blé** - eau - huile de tournesol - levure - sel - sucre.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette).

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	767 kJ (soit 182 Kcal)
MATIERES GRASSES	5,7%
dont Acides Gras Saturés	2,3%
GLUCIDES	26%
dont Sucres	6,1%
PROTEINES	6,7%
SEL	1,2%

Calories

182 Kcal

Pour 100g



*Valeurs obtenues par calcul

MG < 15%

P/L > 1

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protéidique est < 70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, œufs, moutarde et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Au four traditionnel : préchauffer votre four à 180°C pendant 10 minutes (Th. 6). ▯

Enlever le film plastique et réchauffer le produit directement dans sa barquette pendant 10 à 15 minutes à 180°C.

À noter : Ce produit peut se consommer chaud ou froid.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	12	10	8	6	4	à couper
Poids théorique des portions (g)	71	85	106	142	213	850

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A.ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001.CE
 Code emballer : Emb 38.565

Fabriqué à : Voreppe (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/P E/EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
152	425 x 328 x 91	12,7

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,81	3,4

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	236	190

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1060 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282.V01
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284.V01
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283.V01
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087.V06
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI NON			OUI NON	
Œufs et dérivés		X	Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A.ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019
Visa				