

Dénomination légale de vente :

Tomme des Pyrénées Indication Géographique Protégée, Tomme Noire

Composition :

Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) :

LAIT pasteurisé de vache (origine France; 98,02%); sel (1,5%); chlorure de calcium (0,084%); présure (0,03%); ferments lactiques (traces); colorants de croûte E153, E160b (traces); conservateurs de croûte E202, E235 (traces)

LAIT pasteurisé de vache (origine France); sel; présure; ferments lactiques; colorants de croûte E153, E160b; conservateurs de croûte E202, E235.

Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait

Age du produit :

21 jours

d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		Site de fabrication		Site d'affinage	
		FR 64.348.109 CE		FR 31.582.001 CE	
LFO ZI Industriel 64140 LONS - France		LFO ZI Industriel 64140 LONS - France		LFO ZI Bourde Blanche 31230 VILLEFRANCHE DE LAURAGAS - France	
Certification	IFS	Certification	IFS	Certification	IFS

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels		pour 100g	Tolérances*	pour 30g	% valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ		1436	-	430.7	17	
Valeur énergétique Kcal		346	-	103.8	17	
Lipides (mat gr sur poi fin) (g)		28	22	8.4	40	
dont acides gras saturés (g)		20	16	5.88	98	
Glucides (g)		1.50	3.5	0.450	1	
dont sucres (g)		0.5	2.5	0.15	1	
Protéines (g)		22.00	18	6.60	44	
Sel (g)		1.80	1.4	0.540	30	
Sodium (g)		0.72	0.58	0.22	30	
Fibres alimentaires (g)		<0.5	2.5	<0.5	-	
Calcium (mg)		650.0	423	195	81	

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 métrés dans le règlement UE N°1169/2011

Valeurs nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul.

Catégorie ONILAIT :	13
GENRON	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation	
Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours	Retirez la croûte avant dégustation. Croûte non consommable.

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente		Coils	
EMBALLAGES		Type de conditionnement	
L x l x h (mm)		Nb UVC / coils	
Tare (g)		Code consommable	
		L x l x h (mm)	
		Tare (g)	
		Conditionné sous atmosphère protectrice.	
Poids brut du produit		Poids de coils	
Cible		Nb coils par couche	
Tolérances poids (kg)		Nb couches / palette	
Poids brut du PRODUIT (kg)		Nb coils / palette	
EAN 7 Poids		Nb UVC / palette	
EAN 13		SSCC	
		Poids net (kg)	
		Poids brut (kg)	
		(01) DIN 14 (15) duoAAMMUJ (3103) poids (10) N° lot	

CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) (i)	40
Gammite client	

CONDITIONS DE STOCKAGE

entre +2°C et +6°C maximum

NOM EN LAURE DOMAINE

04898889



Date de validation
01/09/2021

Sodiaa Fromages, AOP TERROIRES
Processus Conception et Développement
Sodiaa Fromages, AOP TERROIRES Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

Code Article

F3539

Dénomination Marketing

TOMME DES PYRENEES - Tomme Noire

PCB

X

100

Méropie

VIE DE CHÂTEAU

Formet

100x30g

Signe de qualité

IGP

Fixe ou variable

FIXE

PODS

PCD PRO 01.ERQ06_v04
Date d'application 14/05/2017
Mise à jour le 13/05/2018

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL
(face avant ou face arrière)

--- Dénomination légale de vente	Tomme des Pyrénées Indication Géographique Protégée 1 Tomme Noire
--- Poids net	0,03 Kg 6 mm si On > 1000g / 4 mm si 200g ≤ On ≤ 1000g / 3 mm si 50g < On ≤ 200g / 2 mm si On ≤ 50g si applicable : « métrologique : hauteur > 3mm dans le champ de la quantité
--- DDM (Date de Durabilité minimale)	Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g). à consommer de préférence avant le JMM/IAA ou JMM/MAAAA
--- 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

Ingédients: Lait pasteurisé de vache (origine France), sel ; préure ; ferments lactiques; colorants de croûte E153, E160b; conservateurs de croûte E202, E235. Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait	IGP	Estampille Sanitaire :	FR 31 992 001 CE			
LOGOS Signe de qualité						
Conditions particulières de conservation		Retirez la croûte avant dégustation. Croûte non consommable.	Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours Conditionné sous atmosphère protectrice.			
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)			Raison sociale			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g						
Energie	1436	KJ	346	Kcal		Fabrique par LFO SAS 64140 LONS
Matières grasses			28		g	
dont acides gras saturés			20		g	
Glucides			1,5		g	
dont sucres			0,5		g	
Protéines			22		g	
Sel			1,8		g	
Si pas d'étiquetage nutritionnel: mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini						
Mentions devant respecter une TAILLE DE CARACTERES OBLIGATOIRE						

Caractéristiques certifiées : Zones de production, de fabrication et d'affinage délimitées, Affinage 21 jours. Certifié par Qualisud BP 82265 - 31322 Castanet Tolosan Cedex. Fabriqué et conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, chèvre et brebis		
Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:		
Habla/lester Schmitkase	m/destens	50% Fat.I.T.
Espagnol (l'expression de la MQIES, de l'IES et l'IG dans le pdt fini)		
Queso con	50 % MQEST	53 % EST
28 % materia grasa en el producto final		

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	
Ingédients	
Poids net	
DDM (Date de Durabilité Minimale)	
Conditions de conservation	
Raison Sociale	
Conditions particulières de conservation	
Déclaration nutritionnelle	

1. Plastique à jeter

