

Sociala Formages_AOP TERRORS Tous Sites

F3562

EDAM

X

VIE DE CHÂTEAU

100x25g

-

POIDS

FIXE

Date de validation
09/09/2020

Dénomination légale de vente :

Edam Fromage à pâte pressée non cuite

Composition :

LAIT pasteurisé de vache (Origine France; 98,5%); ferments lactiques (2%); sel (1,5%); enzyme coagulante (0,03%); chœurs de calcium (0,015%)

LAIT pasteurisé de vache (origine France); sel; enzyme coagulante; ferments lactiques

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

Age du produit : 8 jours

d'affinage minimum

| Numéros d'agrément sanitaire : | | Site d'affinage | | Site de conditionnement | |
|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|--|-----|
| FR 15.092.001 CE | | FR 15.092.001 CE | | FR 31.582.001 CE | |
| LFO Vallée 15270 LANOIRE - France | | LFO Vallée 15270 LANOIRE - France | | LFO Zi Bordé Blanche 31200 VILLEFRANCHE DE LAURAGAS - France | |
| Certification | IFS | Certification | IFS | Certification | IFS |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Critères nutritionnels | | pour 100g | | pour 30g | | % valeur repère sur 100g ** | | Spécificité Client | |
|----------------------------------|--|-----------|--|----------|--|-----------------------------|--|--------------------|--|
| Valeur énergétique KJ | | 1586 | | - | | 475,7 | | 19 | |
| Valeur énergétique Kcal | | 381 | | - | | 114,3 | | 19 | |
| Lipides (mat.gr sur pdt fin) (g) | | 27 | | 22 | | 8,1 | | 39 | |
| dont acides gras saturés (g) | | 19 | | 15 | | 5,67 | | 95 | |
| Glucides (g) | | 1,50 | | 3,5 | | 0,450 | | 1 | |
| dont sucres (g) | | 0,5 | | 2,5 | | 0,15 | | 1 | |
| Protéines (g) | | 33,00 | | 28 | | 9,90 | | 66 | |
| Sel (g) | | 1,10 | | 0,9 | | 0,330 | | 18 | |
| Sodium (g) | | 0,44 | | 0,35 | | 0,13 | | 18 | |
| Fibres alimentaires (g) | | <0,5 | | 2,5 | | <0,5 | | - | |
| Calcium (mg) | | 793,0 | | 515 | | 238 | | 99 | |

* 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

Valuers nutritionnelles moyennes issues de données bibliographiques, moyennes analytiques et calcul

| | |
|---------------------|--------|
| Catégorie ONL AIT : | 13 |
| GEURCN | 8 / 20 |

AVANTAGES PRODUIT

| | |
|---|---|
| Utilisation | - |
| Après ouverture recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours | - |

DONNÉES LOGISTIQUES

| Unités de vente | | Emballages | | Type de conditionnement | | Colis | |
|----------------------------|--|--|--|--|--|------------------|--|
| L x l x h (mm) | | 115x60x10 | | Conditionné sous atmosphère protectrice. | | Nb UVC / colis | |
| Tare (g) | | 0,8 | | - | | Code consommable | |
| Poids brut du produit | | Cible | | Tolérances poids (kg) | | L x l x h (mm) | |
| Poids brut du PRODUIT (kg) | | 0,0258 | | - | | Tare (g) | |
| EAN 7 Poids | | - | | - | | Poids du colis | |
| EAN 13 | | 349284352000 | | - | | Poids brut (kg) | |
| DUN 14 | | 0349284352017 | | - | | DUN 14 | |
| EAN 128 | | (01) DUN 14 (15) ducaAMMUJ 0103) poids (10) N° lot | | - | | EAN 128 | |

CONSERVATION

| | |
|---------------------------------------|----|
| DDM (Date de Durabilité Minimale) (j) | 40 |
| Garantie client | - |

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre -2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

0406023

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

| Critères physico chimiques | Cible | Tolérances |
|----------------------------|-------|------------|
| Extrait sec * | 55 | MINI |
| Gras sur sec * | 45 | MINI |
| Sel ** | 1,10 | 0,9 |

(*) 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 | | | |
| Salmonelles | Non détecté / 25g | N/A | - |
| Enterobactéries | N/A | - | - |
| Critères d'hygiène des procédés | | | |
| Standardisations à contrôler + Escherichia coli | m = 100 m = 100 | M= 1000 M= 1000 | > 1 000 000 ou entérotoxines détectées > 100 000 /g |

Selon règlement (UE) 2019/229 du 07 février 2019 modifiant le règlement n° 2073/2005 CE et Guide des alertes

CARACTERISTIQUES PRODUIT

| Critères organoleptiques | Cible | Tolérance |
|---------------------------|---|---------------|
| Aspect de la croûte | Uniforme, couleur ivoire propre et lisse | |
| Aspect de la pâte | Blanche à jaune paille; Pâte pouvant présenter des ouvertures | |
| Texture de la pâte | Souple | |
| Gout | Franc | |
| Odeur | Lait de vache | |
| Forme | portion | |
| Dimensions du produit nu | | |
| Longueur ou Diamètre (mm) | Cible 65 | Tolérance 6,5 |
| Largeur (mm) | 43 | 4,3 |
| Hauteur (mm) | 10 | 1 |

| Poids net du produit | Cible | Tolérance poids en kg |
|---------------------------|-------|-----------------------|
| Poids net du PRODUIT (kg) | 0,025 | - |
| Poids | FIXE | |

| Palette | |
|-------------------------|---------------------|
| Type | EURO |
| Dimensions (LxHx) en mm | 1200 800 1455 |
| Tare (kg) | 20 |
| Volume palette(m³) | 1,4 |
| Nb colis par couche | 12 |
| Nb couches / palette | 9 |
| Nb colis / palette | 108 |
| Nb UVC / palette | 10800 |
| SSCC | Présent |
| Poids net (kg) | 270 |
| Poids brut (kg) | 316 |

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

| Code Article | Dénomination Marketing | PCB | Marque | Fournit | Signe de qualité | Prix ou variable |
|--------------|------------------------|-----|----------------|---------|------------------|------------------|
| F3562 | EDAM | X | 100 | 100x25g | - | POIDS |
| | | | VIE DE CHÂTEAU | | | PRIX |

Date d'application 04/05/2018
Mise à jour le : 13/05/2018

MENTIONS OBLIGATOIRES DEVANT SE SITUER DANS LE MEME CHAMP VISUEL

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| -- | Dénomination légale de vente | Edam Fromage à pâte pressée non cuite |
| -- | Poids net | 0,025 Kg |
| -- | DDM (Date de Durabilité minimale) | 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 |
| -- | Conditions de conservation | FIXE Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g). à consommer de préférence avant le : JMM/AA ou JMM/AAAA à conserver : (sous forme de thermosette) entre -2°C et +6°C maximum |

Mentions supplémentaires (si applicable)

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFÉRENT

| | | | |
|--|------------------|---|----------|
| Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (origine France) ; sel ; enzyme coagulante; ferments lactiques <i>Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait</i> | | | |
| LOGOS | Signe de qualité | - | - |
| Conditions particulières de conservation | | FR 31 582 001 OE 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 | 1586 | KJ | 381 Kcal |
| Matières grasses | 27 | | g |
| dont acides gras saturés | 19 | | g |
| Glucides | 1,5 | | g |
| dont sucres | 0,5 | | g |
| Protéines | 33 | | g |
| Sel | 1,1 | | g |

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

Sodiaal Fromages AOP TERROIRS
Procédure Conception et Développement
Sodiaal Fromages AOP TERROIRS Tous Sites

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article

Denomination Marketing

PCB

Marque

Formet

Signe de qualité

Poids

Fixe ou variable

PCD PRO_01_ERO08_v04
Date d'application : 04/05/2017
Mise à jour de : 13/05/2018

F3562

EDAM

X

100

VIE DE CHÂTEAU

100x25g

POIDS

FIXE

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est fabriqué à partir de lait d'origine française France, et est fabriqué en France

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait ayant subi un traitement de pasteurisation (lait chauffé à une température d'au moins 72°C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente, le lait pasteurisé présente une réaction négative au test de la phosphatase)

Seul le Lactel 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 2017/516 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 sein de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

- 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'autorisation, 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 réserve, nous considérons votre accord écrit sur cette Fiche Technique.

ATTESTATION ALLERGENES

| Présence intentionnelle (dans la recette) oui/ non | |
|--|--|
| NON | Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides), et produits à base de ces céréales |
| NON | Crustacés et produits à base de crustacés |
| NON | Oufs 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 |
| OUI | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait) |
| NON | 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 |

Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006
Selon règlement UE N°169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

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.
- Réfrigérer les produits en les recouvrant de film alimentaire.
- Éviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées.
A noter que les produits peuvent avoir tendance 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°2001-1087 du 16/11/01.

Date

Visa

Validation Client