FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
f7747	ROQUEFORT	x 10	ENTREMONT	100g	AOP PESO FIJO

Denominación legal de venta: ROQUEFORT Denominación de Origen Protegida
Composición: LECHE cruda de oveja (Origine : France; 96,775%); sal(3,2%); cuajo (0,025%); Fermentos lácticos (traces); Penicillium roqueforti (traces); levaduras (traces).

El etiquetado de ingredientes LECHE cruda de oveja (Origine : France); sal; cuajo ; Fermentos lácticos.
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche

Edad del producto: 90 días de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
Lugar de fabricación:	Lugar de afinación:	Lugar de envasado:
FR 12.154.001.CE	La Cave RoussalFR 12.203.007 CE La cave Milhau FR 12.203.019 CE	FR 12.203.022 CE
LFO - La Plaine - 12400 MONTLAUR -FRANCIA	LFO - Les Caves - 12250 ROQUEFORT -FRANCIA	LFO - Lauras 12250 ROQUEFORT -FRANCIA
Certificación IFS	Certificación IFS	Certificación IFS

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g		para 30g		% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
		Tolerancias*				
Valor energético KJ	1524	-	457	18		
Valor energético Kcal	368	-	110.4	18		
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	32	26	38	46		
De las cuales : saturadas	24	19	28	118		
Hidratos de Carbono (g)	1.0	3	0.3	0		
de los cuales: azúcares	0.5	2.5	0.15	1		
Proteínas (g)	19	15	23	38		
Sal (g)	3.20	2.6	3.8	53		
Sodio (g)	1.28	1.02	1.54	53		
Fibras productos alimentarios	<0,5	2,5	<0,5	-		
Calcio (mg)	600	390	870	75		

Según reglamento UE N°1169 / 2011 del 25 de octubre de 2011 que concierne a la información de los consumidores sobre los productos alimenticios
* Según la posición del UE relativo a las tolerancias y redondeados en el etiquetado nutricional
** Según las Aportaciones de referencia mencionadas en el reglamento UE N°1169 / 2011

Valores nutricionales medios de datos bibliográficos, medianas analíticas y cálculo.

Categoría ONILAIT : GEMRCN	V 8 / 20
--------------------------------------	-------------

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización	
Después de abrir recubrir con film alimentario y consumir dentro de los 5 días	

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta				
EMBALAJES	film imprimé supérieur	contre-étiquette	FILM INFÉRIEUR	-
L x l x h (mm)	0	70x66	-	-
Tara (g)	0.948	0.8	8.772	-
Peso bruto del PRODUCTO		OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg	
Peso bruto del PRODUCTO (kg)		0.11052		
EAN 13		EAN 7 Precio	3123932502804	

Caja			
Nb UV / caja	10		
Código	C47803		
L x l x h (mm)	187	150	135
Tara (g)	57		
Peso de caja			
Peso neto (kg)	1		
Peso bruto (kg)	1.162		
DUN 14	03123938044209		
EAN 128	(01) DUN 14 (15) duoAAMMJJ (3103) peso (10) N° lote		

Paleta	
Tipo	SNCF
Dimensiones (LxIxH) en mm	1200 800 1500
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1.4
Nb caja / capa	30
Nb capa / paleta	10
Nb caja / paleta	300
Nb UV / paleta	3000
SSCC	presente
Peso neto (kg)	300
Peso bruto (kg)	369

CONSERVACION	
DDM Fecha de duración mínima (d)	Garantía cliente 75

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	
Extracto seco *	55	MINI	
Graso sobre seco *	52	MINI	
Sal **	3.2	2.6	3.8

(*) según decreto si AOP O IGP sino según promedios analíticos
* (*) según promedios analíticos

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	Nivel de alerta
Criterios de seguridad			
<i>Listeria monocytogenes</i>	no detectado / 25g	< 100 / g	> 100g
<i>Salmonelles</i>	no detectado / 25g	no detectado / 25g	detectado / 25g
<i>Enterotoxinas</i>	no detectado (Buscar si Staphylococcus coagulase+ >	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<i>Staphylococcus a. coagulase +</i>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 ou entérottoxines detectado
<i>Escherichia coli</i>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 / g

Según reglamento CE N°229/2019 del 7 de febrero de 2019 que modifica el reglamento CE N°2073/2005

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO

CRITERIOS SENSORIAL	OBJETIVO
Aspecto de la corteza	Limpio, sin manchas o lugar, o la cara cóncava
Aspecto de la pasta	Sin un halo y un brillo característico de un buen Roquefort
Textura	
Gusto	Franc, fresco, agradable, sin amargura o la acidez o sabor tallowy o rancia, curado
Olor	Sin mala olor
Forma	Azul distribuye uniformemente, sin excesos, sin cuevas, color puro
Dimensiones del producto desnude	OBJETIVO TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	125 12.5
Ancho (mm)	115 11.5
Altura (mm)	25 2.5
Peso neto del producto	OBJETIVO TOLERANCIAS peso en kg
Peso neto del PRODUCTO (kg)	0.1 -
peso FIJO	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04064010

FICHA TÉCNICA CLIENTE- INFORMACIÓN LEGAL LABEL

Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS
Processus Conception et Développement
Sodiaal Fromages_AOP TERROIRS Tous Sites

Código Producto	Denominación Marketing		Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE	
f7747	ROQUEFORT	x	10	ENTREMONT	100g	AOP	PESO
							FIJO

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
Date d'application : 04/05/2017
Fecha de actualización : 17/06/2020

OBLIGATORIO corregidos en el mismo campo visual (delantero o trasero)

Denominación legal de venta:	ROQUEFORT Denominación de Origen Protegida	
Peso neto	0.1 Kg	FIJO
6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g e metroológica : Altura > 3mm en el campo del peso Por porciones indicar el peso en gramos (g).		
DDM Fecha de duración mínima	Consumir preferentemente antes del: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA	
Condiciones de conservación	Conservar entre : (Como un termómetro) entre +2°C y +6°C máxima	

OBLIGATORIO corregidos en el diferente campo visual

Ingredientes: LECHE cruda de oveja (Origine : France); sal; cuajo ; Fermentos lácticos. <i>Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche</i>			
LOGOS Signos de calidad	AOP	Números de agrado sanitario:	FR 12.203.022 CE
Condiciones especiales de conservación	Después de abrir recubrir con film alimentario y consumir dentro de los 5 días		
declaración nutricional <small>(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)</small>	Nombre de empresa		
Valores nutricionales medios por 100 g		Fabricado y curado por LFO SAS 12250 ROQUEFORT	
Energético	1524	KJ 368	Kcal
Grasas	32		g
De las cuales: saturadas	24		g
Hidratos de Carbono	1		g
De los cuales: azúcares	0.5		g
Proteínas	19		g
Sal	3.2		g
Servicio de atención de consumidor : Alinaze Av. Meridiana 27-29- 08018 Barcelona.			
El etiquetado ecológico		1, tirar el plástico	

Si no etiquetado nutricional: obligatoria la indicación del contenido de grasa del producto final

Información adicionales

Datos que se encuentran un tamaño de carácter REQUERIDA

TALLA REQUERIDO: 1,2 mm cara cuerpo de texto si> 80cm² OR 0,9 mm cara cuerpo de texto si <80cm²
Denominación legal de venta:
Ingredientes:
Peso neto
DDM Fecha de duración mínima
Condiciones de conservación
Nombre de empresa
Condiciones especiales de conservación
Declaración nutricional

Caso específico de traducción autra idiomas:

<small>Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)</small>		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	52% Fett i.Tr.
<small>Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)</small>		
Queso con	52 % MG/EST	55 % EST
32 % materia grasa en el producto final		

FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
f7747	ROQUEFORT	x 10	ENTREMONT	100g	AOP PESO FIJO

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

originado en la respectivas áreas geográficas Decreto DOP francés sobre la denominación de origen Roquefort la que está sometido.

Fabricado con el leche francés y esta fabricado en FRANCIA

CERTIFICADO ALÉRGENOS

	Presencia intencional (en la receta) sí/no
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, épeautre, kamut o sus cepas híbridadas), y productos a base de estos cereales	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO
Peces y productos a base de peces	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y productos a base de leche (incluido la lactosa y las proteínas de leche)	SI
Frutas a cascós , almendras, avellanas, nuez, nuez de caoba, pecana, nuez de Brasil, pistachos, nuez de macadamia y nuez de Queensland, y productos a base de estas frutas	NO
Apio y productos a base de apio	NO
Mostaza y productos a base de mostaza	NO
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos añadidos en concentración de más de 10 mg / por kg o 10 mg / por litro exprimidos(expresados) en SO2 total	NO
Altramuz y productos a base de altramuz	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

Según las directivas 2003 / 89 / CE del 10 de noviembre de 2003 y 2006 / 142 / CE del 22 de diciembre de 2006
 Según reglamento(pago) UE N°1169 / 2011 del 25 de octubre de 2011 que concierne a la información de los consumidores sobre los productos alimenticios

CERTIFICADO DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE LA LECHE

El producto denominado sobre el documento presente

se prepara a partir de leche cruda

Según decreto queso

CERTIFICADO CONTAMINANTS

La leche utilizada para la fabricación de nuestros productos es conforme a las regulaciones vigentes en cuanto a contaminantes.

Según el reglamento CE 1259/2011 y la recomendación 2011/516 UE

CERTIFICADO OGM

Nos productos no son objeto de un etiquetado OGM conforme a los reglamentos 1829 / 2003 / CE y 1830 / 2003 / CE

Respeto de no presencia de OGM a las puertas del 0,9 % conforme a los reglamentos europeos CE 1829/2003 y 1830/2003.

CERTIFICADO IONIZACIÓN

Certificamos, teniendo como base las garantías y los certificados obtenidos por parte de nuestros proveedores, que nuestros productos, ingredientes y aditivos: no son objeto de un tratamiento por ionización conforme al decreto n°2001-1097 del 16/11/01.

1-Esta ficha técnica corresponde a un producto estándar. Toda demanda particular será objeto de un estudio específico.
 2-Le incumbe al comprador informarse de la reglamentación vigente en el país (fuera de Europa) de comercialización del producto particularmente en materia de autorización, en materia de declaración, en materia de criterios sanitarios y en materia de etiquetado.
 3-Le incumbe al comprador verificar la compatibilidad del producto enunciado con uso que desea hacerlo.
 4-Le agradecemos por enviarnos la Ficha técnica presente validada por su cuidados. Sin validación dentro de unos ocho días, consideramos su acuerdo formal sobre esta Ficha técnica.

Validación cliente	
Fecha	Visa