

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
F7123	EMMENTAL	X 6	VIE DE CHÂTEAU	bloc 2kg	- PESO VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
 Date d'application : 04/05/2017
 Fecha de actualización : 19/06/2017

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

--- Denominación legal de venta:	Emmental Queso de pasta prensada cocida
--- Peso neto	2 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 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 pasteurizada de vaca (origine France); sal; Fermentos lácticos; Enzima coagulante.	
<i>Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche</i>	
LOGOS Signos de calidad	Números de agrado sanitario: FR 52.332.001 CE
Condiciones especiales de conservación	N/A
declaración nutricional	Nombre de empresa
(Obligatorio para los productos destinados al consumidor final)	
Valores nutricionales medios por 100 g	
Energético	1532 KJ 369 Kcal
Grasas	29 g
De las cuales: saturadas	19 g
Hidratos de Carbono	0,5 g
De los cuales: azúcares	0,5 g
Proteínas	27 g
Sal	0,5 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

Caso específico de traducción a otros idiomas:

Germany (queso clasificación y expresión de grasa en extracto seco)		
Hartkäse	mindestens	45% Fett i.Tr.
Espanol expresión de la MG/ES, de l'ES et MG dans le producto final)		
Queso con	45 % MG/EST	60 % EST
29 % materia grasa en el producto final		

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

FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

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
F7123	EMMENTAL	x 6	VIE DE CHÂTEAU	bloc 2kg	- PESO VARIABLE

PCD_PRO_01_ERQ08_v04
 Date d'application : 04/05/2017
 Fecha de actualización : 19/06/2017

CERTIFICADO ORIGINA

El producto denominado sobre el documento presente

Fabricado con el leche francés y esta fabricado en FRANCIA

CERTIFICADO ALERGENOS

	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
Anhídrido 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

CERTIFICADO DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE LA LECHE

El producto denominado sobre el documento presente

se prepara a partir de leche que ha sido objeto de un tratamiento de pasteurización (leche se calienta a una temperatura de al menos 72 ° C durante quince segundos o cualquier otra combinación equivalente; leche pasteurizada tiene una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa)

Según decreto queso

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 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 DLUO SECUNDARIO (si es aplicable para los productos afectados)

Los productos que se comercializan en el territorio de este departamento, quedan sujetos a las siguientes condiciones:
 Le recomendamos las siguientes condiciones de almacenamiento después de la apertura:
 - Mantenga los productos en un cuarto frío positivo ya que las condiciones de almacenamiento recomendadas.
 - Cerrar los productos que cubren con una envoltura de plástico.
 - Evitar la contaminación cruzada con otros alimentos.
 Tenga en cuenta que el producto puede tender visualmente para secar

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