

FICHA TÉCNICA CLIENTE - ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7144	EMMENTAL	X 3	VIE DE CHÂTEAU	bloc 3/4kg	- PESO VARIABLE

Denominación legal de venta: Emmental Queso de pasta prensada cocida
Composición: LECHE pasteurizada de vaca (origine France; 99,5%); sal(0,5%); Fermentos lácticos (0,049%); Enzima coagulante (0,001%); Cloruro de calcio (traces).

El etiquetado de ingredientes LECHE pasteurizada de vaca (origine France); sal; Fermentos lácticos; Enzima coagulante.
Las palabras que aparecen en mayúsculas deben figurar en negrita en el etiquetado, por ejemplo, LAIT => leche

Edad del producto: 42 dias de afinación mínima

Números de agrado sanitario:	Lugar de fabricación:	Lugar de envasado:
Entremont_France	Entremont_France	FR 52.332.001 CE
Certificación IFS	Certificación IFS	Certificación IFS BRC
Actividad con proveedor de servicios	Actividad con proveedor de servicios	ENTREMONT Zi des Noels 52140 MONTIGNY LE ROI - France

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS
Extracto seco *	60	MINI
Graso sobre seco *	45	MINI
Sal **	0,5	0,1

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

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	OBJETIVO	TOLERANCIAS	Nivel de alerta
Criterios de seguridad			
<u>Listeria monocitogenes</u>	no detectado / 25g	<100 ufc/g	> 100 ufc/g
<u>Salmonellas</u>	N/A	N/A	-
<u>Enterotoxinas</u>	N/A	-	-
Criterio de higiene de los procedimientos			
<u>Staphylococcus á coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 uo entéroxinas detectado
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000	> 100 000 /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	Ausencia
Aspecto de la pasta	Blanco a amarillo marfil, uniforme
Textura	
Gusto	tipico
Olor	Característica propiónica de Emmental
Forma	regular
Dimensiones del producto desnudo	
OBJETIVO	TOLERANCIAS
Longitud o el diámetro (mm)	300 30
Ancho (mm)	200 20
Altura (mm)	80 8
Peso neto del producto	
OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg
Peso neto del PRODUCTO (kg)	3,5 approx
peso VARIABLE	approx

VALORES NUTRICIONALES

Características nutricionales	para 100g	Tolerancias*	para 30g	% valor de referencia sobre 100g	especificidad cliente
Valor energético KJ	1532	-	460	18	
Valor energético Kcal	369	-	110,7	18	
Grasas (Materia grasa sobre el producto final) (g)	29	23 35	9	41	
De las cuales : saturadas	19	15 23	5,7	95	
Hidratos de Carbono (g)	0,5	2,5	0,2	0	
de los cuales: azúcares	0,5	2,5	0,15	1	
Proteínas (g)	27	22 32	8	54	
Sal (g)	0,50	0,1 0,9	0,15	8	
Sodio (g)	0,20	0,05 0,35	0	8	
Fibras productos alimentarios	<0,5	2,5	<0,5	-	
Calcio (mg)	980	637 1421	294	123	

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 calculo.

Categoría ONILAIT :	V
GEMRCN	8 / 20

BENEFICIOS DEL PRODUCTO

Utilización
N/A

DATOS LOGÍSTICOS

Unidad de venta			
EMBALAJES	Emballages		-
L x l x h (mm)	350x230x90		-
Tara (g)	36		-
Peso bruto del PRODUCTO	OBJETIVO	TOLERANCIAS peso en kg	
Peso bruto del PRODUCTO (kg)	3,536	approx	-
EAN 7 Peso	2995722	EAN 7 Precio	0295722
EAN 13		3492840957229	

Caja			
Nb UV / caja	3		
Código	CARTON		
L x l x h (mm)	195	295	290
Tara (g)	410		

Peso de caja			
Peso neto (kg)	10,5		approx
Peso bruto (kg)	11,018		approx
DUN 14	93492844541038		
EAN 128			
(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) peso (10) N° lote			

Paleta	
Tipo	EURO
Dimensiones (Lxlxh) en mm	1200 800 1310
Tara (kg)	20
Volume paleta(m3)	1,3
Nb caja / capa	16
Nb capa / paleta	4
Nb caja / paleta	64
Nb UV / paleta	192
SSCC	presente
Peso neto (kg)	672
Peso bruto (kg)	725

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

entre +2°C y +6°C máxima

NOMENCLATURA ADUANERA

04069013

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
F7144	EMMENTAL	X	3	VIE DE CHÂTEAU	bloc 3/4kg
				-	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	3.5 Kg VARIABLE environ
	<i>6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g</i> <i>e metroológica : Altura > 3mm en el campo del peso</i> <i>Por porciones indicar el peso en gramos (g).</i>
--- 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

-	
-	
Envasado en un establecimiento donde se procesa LECHE de vaca, cabra y oveja	

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

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

FICHA TÉCNICA CLIENTE- CERTIFICADOS

Código Producto	Denominación Marketing	Marca	Formato	Signos de calidad	FIJO O VARIABLE
F7144	EMMENTAL	x 3	VIE DE CHÂTEAU	bloc 3/4kg	- 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 françes 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

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 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 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	Firma