

**FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT**

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable		
F4564	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	x	24	GENERIQUE	200g	AOP	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 28/04/2023

**Dénomination légale de vente :** Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé  
**Composition :** LAIT pasteurisé de vache (Origine : France; 97,96%) ; sel (2%) ; présure (0,02%) ; chlorure de calcium (0,02%) ; ferments (1,5\*10<sup>-4</sup>%).  
**Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) :** LAIT pasteurisé de vache (Origine : France) ; sel ; présure ; ferments.  
 Les termes indiqués en mauscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => **lait**  
**Age du produit :** 30 à 60 jours d'affinage minimum

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 15.196.001 CE	FR 15.196.001 CE	FR 31.582.001 CE
LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France	LFO la Chataignerai 15220 SAINT MAMET - France	LFO ZI Borde Blanche 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAIS - France
28/04/23 : maj code ET		
Certification IFS BRC	Certification IFS BRC	Certification IFS -

**CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES**

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances	
Extrait sec *	57	MINI	
Gras sur sec *	45	MINI	
Sel **	1,90	1,5	2,3

(\*) Selon décret si AOP ou IGP sinon selon moyennes analytiques  
 (\*\*) selon moyennes analytiques/données bibliographiques/calcul

Critères microbiologiques	Cible	Tolérance	Seuil d'alerte
<b>Critères de sécurité</b>			
<u>Listeria monocytogenes</u>	Non détecté / 25g	< 10 / g	>100g
<u>Salmonelles</u>	N/A	N/A	-
<u>Entérotoxines</u>	N/A	-	-
<b>Critères d'hygiène des procédés</b>			
<u>Staphylococcus à coagulase +</u>	m = 100	M= 1000	> 1 000 000 ou entérotoxines détectées
<u>Escherichia coli</u>	m = 100	M= 1000	> 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
Aspect de la croûte	Croûte sèche évolutive avec la durée d'affinage. D'abord de couleur grise-blanche, puis dorée, puis brune pouvant être parsemée de boutons ocres à bruns.	
Aspect de la pâte	A l'exception des portions individuelles inférieures à 70g, des dés et du râpé, la présence d'une partie croûtée est de couleur ivoire à jaune foncé	
Texture de la pâte	La pâte souple pour les fromages jeunes, peut devenir légèrement friable pour les fromages les plus affinés Le goût lactique pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant	
Goût	persistant	
Odeur	Quelques trouées, régulière	
Forme	Quelques trouées, régulière	
<b>Dimensions du produit nu</b>		
Longueur ou Diamètre (mm)	Cible 170	Tolérance 17
Largeur (mm)	80	8
Hauteur (mm)	27,5	2,75
<b>Poids net du produit</b>		
Poids net du PRODUIT (kg)	Cible 0,2	Tolérance poids en kg -
Poids	FIXE	

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

Critères nutritionnels	pour 100g	Tolérances*	pour 30g	%valeur repère sur 100g**	Spécificité Client
Valeur énergétique kJ	1544	-	463,1	18	
Valeur énergétique kcal	372	-	111,6	19	
Lipides (mat gr sur pdt fin) (g)	30	24	36	43	
dont acides gras saturés (g)	21	17	25	6,30	105
Glucides (g)	1,50	3,5	0,450	1	
dont sucres (g)	0,5	2,5	0,15	1	
Protéines (g)	24,00	19	29	7,20	48
Sel (g)	1,90	1,5	2,3	0,570	32
Sodium (g)	0,76	0,61	0,91	0,23	32
Fibres alimentaires (g)	<0,5	2,5	<0,5	-	
Calcium (mg)	760,0	494	1102	228	95

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 mentionnés dans le règlement UE N°1169/2011

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

Catégorie ONILAIT :	13
GEMRCN	8 / 20

**AVANTAGES PRODUIT**

<b>Utilisation</b>	
	Après ouverture, recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours.

**DONNEES LOGISTIQUES**

<b>Unités de vente</b>		<b>Colis</b>		<b>Palette</b>	
<b>EMBALLAGES</b>	coque souple	ET TH NUT60x80 PORT200 CANTJ GNO FRGBES	Type de conditionnement	Nb UVC / colis	EURO
L x l x h (mm)	205x100x45			Code consommable	1200
Tare (g)	4			L x l x h (mm)	800
				Tare (kg)	1680
				Poids du colis	20
<b>Poids brut du produit</b>	Cible	Tolérances poids (kg)		Poids net (kg)	1,6
Poids brut du PRODUIT (kg)	0,204			Poids brut (kg)	12
				Nb colis par couche	9
				Nb couches / palette	108
				Nb UVC / palette	2592
				SSCC	Présent
				Poids net (kg)	518,4
				Poids brut (kg)	576

**CONSERVATION**

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	55
---------------------------------------	-----------------	----

CONDITIONS DE STOCKAGE : entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE D'OUVRIERE : 0406908110

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

--- Dénomination légale de vente	Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé	
--- Poids net	0,2 kg	FIXE
	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 Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g).	
--- DDM (Date de Durabilité minimale)	à consommer de préférence avant le : JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA	
--- 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**

Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (Origine : France) ; sel ; présure ; ferments. <i>Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT =&gt; <b>lait</b></i>			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 31.582.001 CE
Conditions particulières de conservation		Après ouverture, recouvrir d'un film alimentaire et consommer dans les 5 jours.	
Déclaration nutritionnelle (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final)			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Energie	1544	kJ	372 kcal
Matières grasses	30		g
dont acides gras saturés	21		g
Glucides	1,5		g
dont sucres	0,5		g
Protéines	24		g
Sel	1,9		g
Raison sociale Fabriqué et affiné par LFO SAS 15220 ST MAMET  Service Consommateurs : LFO SAS ZI Borde Blanche 31290 Villefranche de Lauragais			
Etiquetage environnemental		1. Plastique à jeter	

Si pas d'étiquetage nutritionnel: mention OBLIGATOIRE du taux de matière grasse sur le produit fini

Mentions supplémentaires (si applicable)

	Conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, chèvre et brebis

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

	Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)	
Schmittkäse	mindestens	45% Fett i.Tr.
	Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)	
Queso con	45 % MG/EST	57 % EST
	30 % materia grasa en el producto final	

Mentions devant respecter une TAILLE DE CARACTERES OBLIGATOIRE

TAILLE OBLIGATOIRE : 1,2 mm de corps de texte si face > 80cm<sup>2</sup> OU 0,9 mm de corps de texte si face < 80cm<sup>2</sup>

Dénomination légale de vente

Ingrédients

Poids net

DDM (Date de Durabilité Minimale)

Conditions de conservation

Raison Sociale

Conditions particulières de conservation

Déclaration nutritionnelle

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	poisds	Fixe ou variable
F4564	CANTAL AOP JEUNE PASTEURISE	X	Z4	GENERIQUE	200g	AOP	POIDS
							FIXE

Mise à jour le : 28/04/2023

FAUX

ATTESTATION D'ORIGINE

Le produit dénommé sur le présent document :

est originaire des zones géographiques françaises respectives au décret AOP relatif à l'appellation d'origine CANTAL auquel il est soumis.

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

ATTESTATION ALLERGENES

	Présence intentionnelle (dans la recette) oui/non
<b>Céréales contenant du gluten</b> (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	NON
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	NON
<b>CEufs</b> et produits à base d'œufs	NON
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	NON
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	NON
<b>Soja</b> et produits à base de soja	NON
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	OUI
<b>Fruits à coques</b> , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queenstand, et produits à base de ces fruits	NON
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	NON
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	NON
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	NON
<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> ajoutés en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub> total	NON
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	NON
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	NON

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)

Selon le Décret 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 2011/516 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 seuil de 0,9% conformément aux règlements européens CE 1829/2003 et 1830/2003.

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.
- Refermer les produits en les recouvrant de film alimentaire.
- Eviter tout risque de contamination croisée avec d'autres denrées.

A noter que les produits peuvent avoir tendance sur le plan visuel 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°2001-1097 du 16/11/01.

- 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'autorsation, 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 huitaine, nous considérons votre accord tacite sur cette Fiche Technique.**

Validation Client	
Date	Visa