

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

Code Article	Dénomination Marketing	PCB	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable		
F7212	ROQUEFORT	x	12	GENERIQUE	100g	AOP	POIDS	FIXE

Dénomination légale de vente : ROQUEFORT Appellation d'Origine Protégée
Composition : LAIT cru de brebis (Origine : France; 96,775%); sel (3,2%); présure (0,025%); ferments lactiques (traces); Penicillium roqueforti (traces); Levures (traces).
Liste d'ingrédients à déclarer sur l'étiquetage (intégrant les allergènes) : LAIT cru de brebis (Origine : France); sel ; présure ; ferments lactiques.
Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait
Age du produit : 90 jours d'affinage minimum

ONTVANGEN
Door braeju om 15:31,2-9-21

Numéros d'agrément sanitaire :		
Site de fabrication	Site d'affinage	Site de conditionnement
FR 12.154.001.CE	La Cave Roussel FR 12.203.007 CE La cave Mihau FR 12.203.019 CE	FR 12.203.022 CE
LFO - La Plaine - 12400 MONTLAUR - France	LFO - Les Caves - 12250 ROQUEFORT - France	LFO - Lauras 12250 ROQUEFORT - France
Certification IFS	Certification IFS	Certification IFS

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec *	55	MINI
Gras sur sec *	52	MINI
Sel **	3,20	2,6

(*) 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			
<u>Listeria monocytogenes</u>	Non détecté / 25g	< 100 / g	> 100g
<u>Salmonelles</u>	Non détecté / 25g	Non détecté / 25g	Détectée / 25g
<u>Entérotoxines</u>	Non détecté (Recherche si Staphylococcus)	-	-
<u>présence STEC stx et eae en simultané</u>			
Critères d'hygiène des procédés			
<u>Staphylococcus à coagulase +</u>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 ou entérotoxines détectées
<u>Escherichia coli</u>	m= 10000	M= 100000	> 1 000 000 / g

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Critères nutritionnels	pour 100g			pour 30g			%valeur repère sur 100g **	Spécificité Client
Valeur énergétique KJ	1524	-	-	457,2	18			
Valeur énergétique Kcal	368	-	-	110,4	18			
Lipides (mat gr sur pdt fini) (g)	32	26	38	9,6	46			
dont acides gras saturés (g)	24	19	28	7,10	118			
Glucides (g)	1,00	3	0,300	0				
dont sucres (g)	0,5	2,5	0,15	1				
Protéines (g)	19,00	15	23	5,70	38			
Sel (g)	3,20	2,6	3,8	0,960	53			
Sodium (g)	1,28	1,02	1,54	0,38	53			
Fibres alimentaires (g)	<0,5	2,5	0,15	1				
Calcium (mg)	600,0	390	870	180	75			

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 :	20
GEMRCN	8 / 20

AVANTAGES PRODUIT

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

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible
Aspect de la croûte	Propre, sans morge, ni tâche, ni face concave
Aspect de la pâte	Sans auréole et d'un degré de blancheur caractéristique d'un bon Roquefort
Texture de la pâte	Onctueuse, bien liée, fondante
Goût	Franc, frais, agréable, sans amertume ni acidité, ni goût sulfureux ou rance, ni salé
Odeur	Sans mauvaise odeur
Forme	Bleu bien réparti, sans excès, sans cavernes, de couleur franche
Dimensions du produit nu	Cible Tolérance
Longueur ou Diamètre (mm)	125 12,5
Largeur (mm)	115 11,5
Hauteur (mm)	25 2,5
Poids net du produit	Cible Tolérance poids en kg
Poids net du PRODUIT (kg)	0,1 -
Poids	FIXE

DONNÉES LOGISTIQUES

Unités de vente				Colis			
EMBALLAGES	film inf + sup	contre-étiquette	-	Type de conditionnement	Nb UVC / colis	12	
	L x l x h (mm)	70x66	-		Code consommable	C47803 + C47874	
	Tare (g)	0,948	0,8		L x l x h (mm)	187	150 135
				Tare (g)	57		
Poids brut du produit				Poids du colis			
Cible		Tolérances poids (kg)		Poids net (kg)		42744	
Poids brut du PRODUIT (kg)		0,101748		Poids brut (kg)		1,278	
EAN 7 Poids		EAN 7 Prix		DUN 14		03492847212123	
EAN 13		3492843748008		EAN 128		(01) DUN 14 (15) dluoAAMMJJ (3103) poids (10) N° lot	

Palette	
Type	SNCF
Dimensions (LxIxH) en mm	1200 800 1500
Tare (kg)	20
Volume palette(m³)	1,4
Nb colis par couche	30
Nb couches / palette	10
Nb colis / palette	300
Nb UVC / palette	3600
SSCC	Présent
Poids net (kg)	360
Poids brut (kg)	403

CONSERVATION

DDM (Date de Durabilité Minimale) (j)	Garantie client	80
---------------------------------------	-----------------	----

CONDITIONS DE STOCKAGE :

entre +2°C et +6°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE :

04064010

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE							
Code Article	Dénomination Marketing	PCB	12	Marque	Format	Signe de qualité	Fixe ou variable
F7212	ROQUEFORT	X	12	GENERIQUE	100g	AOP	POIDS FIXE

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

--- Dénomination légale de vente	ROQUEFORT Appellation d'Origine Protégée
--- Poids net	0,1 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 cru de brebis (Origine : France); sel ; préure ; ferments lactiques. Les termes indiqués en majuscules doivent apparaître en gras sur l'étiquetage, par exemple LAIT => lait			
LOGOS Signe de qualité	AOP	Estampille Sanitaire :	FR 12.203.022 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)		Raison sociale	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g		Fabriqué et affiné par LFO SAS 12250 ROQUEFORT	
Energie	1524 KJ 368 Kcal	Service Consommateurs : LFO SAS ZI Borde Blanche 31290 Villefranche de Lauragais	
Matières grasses	32 g	Etiquetage environnemental	
dont acides gras saturés	24 g	1. Plastique à jeter	
Glucides	1 g		
dont sucres	0,5 g		
Protéines	19 g		
Sel	3,2 g		

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

Mentions supplémentaires (si applicable)

-
-
-

Cas particulier pour la traduction en langue étrangère:

Allemagne (classification du fromage et l'expression du gras sur sec)		
Halbfester Schnittkäse	mindestens	52% Fett i.Tr.
Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdt fini)		
Queso con	52 % MG/EST	55 % EST
32 % 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 > 80cm² OU 0,9 mm de corps de texte si face < 80cm²
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	12	Marque	Format	Signe de qualité	poids	Fixe ou variable
F7212	ROQUEFORT	X	12	GENERIQUE	100g	AOP	POIDS	FIXE

Mise à jour le : 24/07/2020

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 ROQUEFORT 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
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	Pénicillium : dans les conditions préconisées d'utilisation, soit un ensemencement maximal d'1 dose / 1000L de lait (condition d'ensemencement très fort), la teneur de gluten résiduel dans le produit fini (fromage à l'état commercialisable) n'excède pas 20 ppm. (Référence Règlement CE n°41/2009 du 20/01/09).
Crustacés et produits à base de crustacés	NON
Œufs 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	NON
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait)	OUI
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	NON

ATTESTATION TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le produit dénommé sur le présent document

est préparé à partir de lait cru

Selon le Décret Fromage

*Selon les directives 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et 2006/142/CE du 22 décembre 2006
Selon règlement UE N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*

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

Validation Client	
Date	Visa