

Code produit France Frais : 554115
 Code produit Plateforme :

Code fournisseur France Frais : 151

Toute modification des données de cette fiche entraîne systématiquement l'envoi d'une nouvelle fiche par le fournisseur.

A – IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale :	
ST NECTAIRE FERMIER 29% 1/6 280g	
Dénomination légale de vente :	
ST NECTAIRE FERMIER 29% 1/6 280g	
Marque :	Code article (fournisseur) :
croix saint robert	554115
Signe de qualité (AOC, label...) :	Nomenclature douanière (10 chiffres) :
AOP	



A2 – Fournisseur

Nom Société :	Site de fabrication :	N° agrément ou d'enregistrement :	Code emballage :
France FRAIS AUVERGNE	AULNAT - 63510	FR 63.019.003	

B – DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 – Composition du produit

Ingrédients, Additifs, Arômes, Auxiliaires Technologiques	% dans le produit fini	Origines		Ionisation	OGM	
		Source végétale / animale... à préciser	Géographique	Oui/Non	Présence d'OGM Oui/Non	Risque de contamination croisée avec des OGM
Fromage AOP à pâte pressée au lait cru de vache						
Lait cru de vache	98,50%	animale	France-CANTAL/ PUY DE DOME	NON	NON	NON
Sel	1,50%	minérale				
Enzymes coagulantes	Traces	fermentaire				
Ferments lactiques	Traces	fermentaire				
Affinage 4 semaines						

B2 – Conservation

DLC ou DLUO	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours)	Duré de vie après ouverture (en nb de jours)	Température de conservation (et tolérances)
21 JOURS			à +6°C maximum

B3 – Mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation

B4 – **Composition nutritionnelle** : Pour 100g Pour 100ml Par portion, à définir

Valeurs nutritionnelles moyennes							
fromages	valeur énergétique	glucides	dont sucre	lipides	dont AG	sel	protéines
Saint nectaire Fermier	360Kcal/1507KJ	1,2g	<0,5g	29,8g	19,8g	1,1g	21,8g
AG trans :	AG mono-insaturés :	Autre : calcium environ 540mg					

B5 – Logistique

Caractéristiques UVC (dimensions extérieures en mm)			
Poids net (kg) :	~280g	Longueur :	
Poids brut (kg) :		Largeur :	
Code EAN :	2655893	Diamètre :	
		Hauteur :	
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb UVC :	12	Longueur :	265
Poids net (kg) :	~3,360Kg	Largeur :	259
Poids brut (kg) :		Hauteur :	109
Code EAN :			
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :	110	Longueur :	
Nb colis/couche :	11	Largeur :	
Nb couches/palette :	10	Hauteur :	
Poids net (kg) :		Type palette :	
Poids brut (kg) :		Code EAN :	

Contrat date à réception entrepôt (obligatoirement en nb jours) :	18
---	----

B6 – Etiquetage

Joindre obligatoirement une copie des étiquettes produit et colis (format JPEG).

C – GARANTIES
C1 – Microbiologiques / Physico / Chimiques (matière sèche, pH, aw...)

Paramètres microbiologiques	Seuils - Tolérances	Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	Matière grasse sur poids total	29%
Salmonella spp :	Absence dans 25g	Matière grasse sur matière sèche	45%
Staphylocoques à coagulase +	< 100 000	Taux sel	1,50%
Escherichia coli :	< 10 000		
Coliformes à 30°C	< 100 000		

C4 – Allergènes

Substances vectrices d'allergènes majeurs	Présence intentionnelle dans le produit OUI/NON	Si OUI		Présence sur le site de production OUI/NON	Risque de contaminations croisées (4) OUI/NON
		Nature de la substance (*)	Matière première contenant la substance et fonction de la substance		
Céréales contenant du gluten (1) et dérivés	NON			NON	
Crustacés et dérivés	NON			NON	
Œufs et dérivés	NON			NON	
Poissons et dérivés	NON			NON	
Arachides et dérivés	NON			NON	
Soja et dérivés	NON			NON	
Lait et dérivés (y compris le lactose)	OUI		Lait de vache	OUI	OUI
Fruits à coques (2)	NON			NON	
Céleri et dérivés	NON			NON	
Moutarde et dérivés	NON			NON	
Graines de sésame et dérivés	NON			NON	
Anhydrides sulfureux et sulfites (3)	NON			NON	
Lupin et produits à base de lupin	NON			NON	
Mollusques et produits à base de mollusque	NON			NON	

(1) A savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

(2) A savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou noix du Queensland.

(3) En concentrations de plus de 10 mg /kg ou 10 mg /litre exprimées en SO2.

(4) Les réponses à cette question doivent être issues d'une étude HACCP.

(*) Exempté d'étiquetage selon la directive 2005/26/CE du 21 mars 2005 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe IIbis de la directive 2000/13/CE.

Nom de la société : France FRAIS AUVERGNE

Fait le : 12/08/2019

Par (nom, fonction) : ALLAFORT- SERVICE QUALITE