

Code produit France Frais : 113678
 EAN ADMINISTRATIF : 3 376 830 000 174

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 :	
GOUDA JEUNE 30% IGP 1/12ème ~370g	
Dénomination légale de vente :	
GOUDA JEUNE 30% IGP 1/12ème ~370g	
Marque :	Code article (fournisseur) :
Signe de qualité (AOC, label...):	Nomenclature douanière (10 chiffres) :
IGP	



A2 – Fournisseur

Nom Société :	Site de fabrication :	N° agrément ou d'enregistrement :	Code emballage :
France FRAIS AUVERGNE	63510 AULNAT	FR 63 019 003 CE	

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 à pâte pressée non cuite						
Lait pasteurisé de vache	98,18%	animale	PAYS BAS	NON	NON	NON
Sel	1,80%	minérale				
Présure ferments lactiques colorant Carotène (E160a)	0,02%	microbienne				

B2 – Conservation

DLC ou DLUO	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours)	Durée 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
GOUDA	377Kcal/1563KJ	0	0	31g	21g	1,8g	24g
AG trans :	AG mono-insaturés :		Autre : calcium environ 767 mg				

B5 – Logistique

Caractéristiques UVC (dimensions extérieures en mm)			
Poids net (kg) :	~300g	Longueur :	
Poids brut (kg) :		Largeur :	
Code EAN :		Diamètre :	
		Hauteur :	
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb UVC :	12	Longueur :	265
Poids net (kg) cible	~4,4 kg	Largeur :	259
Poids brut (kg) :		Hauteur :	109
Code EAN :			
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :		Longueur :	
Nb colis/couche :		Largeur :	
Nb couches/palette :		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 / n = 5 / c = 0	Matière grasse sur poids total	30%
Salmonella spp :	Absence dans 25g / n = 5 / c = 0	Matière grasse sur matière sèche	50%
Staphylocoques à coagulase +	m=100 ; M=1000 / n = 5 / c = 2		
Escherichia coli :	m=100 ; M=1000 / n = 5 / c = 2		

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		<i>Lait de vache</i>	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 IIIBis de la directive 2000/13/CE.

Nom de la société : France FRAIS AUVERGNE

Fait le : 05/09/2023

Par (nom, fonction) : ALLAFORT Lionel-Resp QSE