

FICHE TECHNIQUE CLIENT - SPECIFICATION DU PRODUIT

| Code Article | Dénomination Marketing | PCB | 4 | Marque | Format | Signe de qualité | Fixe ou variable | |
|--------------|------------------------|----------|----------|-------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|
| F3751 | BLEU D'AUVERGNE | X | 4 | ACPV | Demi pain | AOP | POIDS | VARIABLE |

Mise à jour le : 30/11/2015

Dénomination légale de vente : BLEU D'AUVERGNE Appellation d'Origine Protégée

Composition : LAIT pasteurisé de vache (France; 97,44%); sel (2,5%); présure (0,04%); chlorure de calcium (0,02%); ferments lactiques (0,008%); pénicillium (< 0,002%).

Age du produit : 28 jours minimum d'affinage minimum

| Numéros d'agrément sanitaire : | | |
|--|--|--|
| Site de fabrication | Site d'affinage | Site de conditionnement |
| FR 15.187.201 CE LFO Zi de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France | FR 15.187.201 CE LFO Zi de Montplain 15100 SAINT FLOUR - France | FR 15.196.001 CE LFO - Bédoussac - La chataigneraie - 15220 ST MAMET - France |
| Certification IFS BRC | Certification IFS BRC | Certification IFS BRC |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Critères nutritionnels | pour 100g | Tolérances* | | pour 30g | %valeur repère sur 100g ** | Spécificité Client |
|-----------------------------------|-----------|-------------|------|----------|----------------------------|--------------------|
| Valeur énergétique KJ | 1419 | - | - | 426 | 17 | |
| Valeur énergétique Kcal | 342 | - | - | 103 | 17 | |
| Lipides (mat gr sur pdt fini) (g) | 28 | 22 | 34 | 8,4 | 40 | |
| dont acides gras saturés (g) | 20 | 16 | 24 | 6 | 101 | |
| Glucides (g) | 1,5 | 0 | 3,5 | 0,5 | 1 | |
| dont sucres (g) | 0,5 | 0 | 2,5 | 0,15 | 1 | |
| Protéines (g) | 21 | 17 | 25 | 6 | 42 | |
| Sel (g) | 2,60 | 2,1 | 3,1 | 0,78 | 43 | |
| Sodium (g) | 1,04 | 0,83 | 1,25 | 0,31 | 43 | |
| Fibres alimentaires (g) | <0,5 | 0 | 2,5 | <0,5 | - | |
| Calcium (mg) | 550 | 358 | 798 | 165 | 69 | |

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 : | V |
| GEMRCN | 8 / 20 |

AVANTAGES PRODUIT

| Utilisation | |
|--|---|
| Produit soumis à dessiccation | - |
| à consommer rapidement après ouverture | - |

DONNÉES LOGISTIQUES

| Unités de vente | | | |
|------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|
| EMBALLAGES | Aluminium imprimé | Etiquette thermique | |
| L x l x h (mm) | 320 X 440 | - | - |
| Tare (g) | 6 | - | - |
| Poids brut du produit | Cible | environ | Tolérances poids (kg) |
| Poids brut du PRODUIT (kg) | 1,256 | - | - |
| EAN 7 Poids | 29 957 65 | EAN 7 Prix | - |
| EAN 13 | 3492840957656 | | |

| Coils | | | |
|------------------|--------|-----|-----|
| Nb UVC / coils | 4 | - | - |
| Code consommable | C42406 | - | - |
| L x l x h (mm) | 393 | 196 | 128 |
| Tare (g) | 227 | - | - |

| Poids des coils | | | |
|-----------------|-----|---|---------|
| Poids net (kg) | 5 | - | environ |
| Poids brut (kg) | 5,3 | - | environ |

| | | | |
|---------|---|---|---|
| DUN 14 | 93492843751049 | - | - |
| EAN 128 | (01) DUN 14 (15) dluoAAMMJ (3103) poids (10) N° lot | | |

| Palette | |
|---------------------------------|---------------------|
| Type | bois |
| Dimensions (Lxhx) en mm | 1200 800 1430 |
| Tare (kg) | 20 |
| Volume palette(m ³) | 1,4 |
| Nb coils par couche | 10 |
| Nb couches / palette | 10 |
| Nb coils / palette | 100 |
| Nb UVC / palette | 400 |
| SSCC | Présent |
| Poids net (kg) | 500 |
| Poids brut (kg) | 545 |

| CONSERVATION | | | |
|--------------|---------------------------|----|---|
| DLUO (j) | Garantie client | 45 | - |
| DLU (j) | Date limite d'utilisation | - | - |

CRITÈRES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

| Critères physico chimiques | Cible | Tolérances | |
|----------------------------|-------|------------|-----|
| Extrait sec * | 52 | MINI | - |
| Gras sur sec * | 50 | MINI | - |
| Sel ** | 2,6 | 2,1 | 3,1 |

(*) 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 | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Absence / 25g | - | - |
| <i>Salmonelles</i> | N/A | N/A | - |
| <i>Entérotoxines</i> | N/A | - | - |
| Critères d'hygiène des procédés | | | |
| <i>Staphylococcus à coagulase +</i> | m = 100 | M= 1000 | > 1 000 000 ou présence entérotoxines |
| <i>Escherichia coli</i> | m = 100 | M= 1000 | > 100 000 /g |

Selon règlement CE N°1441/2007 du 5 déc 2007 modifiant le règlement CE N°2073/2005 et Guide des alertes version révisée du 02/07/2009

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

| Critères organoleptiques | Cible |
|---------------------------------|--|
| Aspect de la croûte | La croûte du Bleu d'Auvergne est saine, sans mouillères ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, vertes, bleues et noires; |
| Aspect de la pâte | La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert. Ce persillage est de taille grain de blé à grain de maïs. |
| Texture | La texture est fondante, onctueuse et fine. Le goût du Bleu d'Auvergne est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il peut présenter une légère pointe de sel et d'amertume. Il est rehaussé, de façon plus ou moins accentuée selon le degré d'affinage, par les saveurs issues de l'activité de la moisissure Penicillium roqueforti. |
| Goût | |
| Odeur | Odeur de Penicillium |
| Forme | demi-cylindre |
| Dimensions du produit nu | Cible |
| Longueur ou Diamètre (mm) | 210 |
| Largeur (mm) | 97,5 |
| Hauteur (mm) | 45 |
| | Tolérance |
| | 20 |
| | 5 |
| | 5 |

| Poids net du produit | Cible | Tolérance poids en kg | |
|---------------------------|----------|-----------------------|------|
| Poids net du PRODUIT (kg) | 1,25 | environ | 0,15 |
| Poids | VARIABLE | - | - |

CONDITIONS DE STOCKAGE : à +8°C maximum

NOMENCLATURE DOUANIÈRE : 04064990

FICHE TECHNIQUE CLIENT - MENTIONS LEGALES D'ETIQUETAGE

| | | | | | | | | |
|--------------|------------------------|-----|---|-------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|
| Code Article | Dénomination Marketing | PCB | 4 | Marque | Format | Signe de qualité | Fixe ou variable | |
| F3751 | BLEU D'AUVERGNE | X | 4 | ACPV | Demi pain | AOP | POIDS | VARIABLE |

Mise à jour le : 30/11/2015

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

| | | | |
|----------------------------------|---|----------|---------|
| --- Dénomination légale de vente | BLEU D'AUVERGNE Appellation d'Origine Protégée | | |
| --- Poids net | 1,25 Kg | VARIABLE | environ |
| | 6 mm si Qn > 1000g / 4 mm si 200g ≤ Qn ≤ 1000g / 3 mm si 50g < Qn ≤ 200g / 2 mm si Qn ≤ 50g | | |
| | e métrologique: hauteur > 3mm dans le champ de la quantité | | |
| | Pour les portions, indiquer le poids en grammes (g). | | |
| --- DLUO | à consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA ou JJ/MM/AAAA | | |
| --- Conditions de conservation | à conserver : (sous forme de thermomètre) | | |
| | à +8°C maximum | | |

MENTIONS OBLIGATOIRES POUVANT SE SITUER DANS UN CHAMP VISUEL DIFFERENT

| | | | |
|---|------|--|------------------|
| Ingrédients: LAIT pasteurisé de vache (France); sel; présure ; 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 15.196.001 CE |
| Conditions particulières de conservation | | Produit soumis à dessiccation | |
| | | à consommer rapidement après ouverture | |
| Déclaration nutritionnelle | | Raison sociale | |
| (obligatoire pour les produits destinés au consommateur final) | | Fabriqué par LFO SAS 15100 ST FLOUR | |
| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | |
| Energie | 1419 | KJ | 342 Kcal |
| Matières grasses | 28 | | g |
| dont acides gras saturés | 20 | | g |
| Glucides | 1,5 | | g |
| dont sucres | 0,5 | | g |
| Protéines | 21 | | g |
| Sel | 2,6 | | g |
| Service Consommateurs : LFO SAS 31290 Villefranche de Lauragais | | | |
| Etiquetage environnemental | | 4. Plastique et / ou métal à jeter | |

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 | 50% Fett i.Tr. |
| Espagnol (l'expression de la MG/ES, de l'ES et MG dans le pdf fini) | | |
| Queso con | 50 % MG/EST | 52 % EST |
| 28 % 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 | |
| DLUO | |
| Conditions de conservation | |
| Raison Sociale | |
| Conditions particulières de conservation | |
| Déclaration nutritionnelle | |

FICHE TECHNIQUE CLIENT - ATTESTATIONS



Les Fromageries Occitanes Tous Sites

| Code Article | Dénomination Marketing | PCB | 4 | Marque | Format | Signe de qualité | poids | Fixe ou variable |
|--------------|------------------------|-----|---|-------------|------------------|------------------|--------------|------------------|
| | BLEU D'Auvergne | X | 4 | ACPV | Demi pain | AOP | POIDS | VARIABLE |

Mise à jour le : 30/11/2015

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 Bleu d'Auvergne 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 hybrides), 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'exécède 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 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 2011/616 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

La durée de conservation après ouverture du produit notifiée en page 1 du présent document, 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'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 |