



12250 - ROQUEFORT-SUR-SOULZON (FRANCE)  
Adresse postale : Z.A. Lauras  
Tél : 33 (0)5 65 59 90 23 - Fax : 33 (0)5 65 59 92 45  
e.mail : vernieres.roquefort@wanadoo.fr

## FICHE TECHNIQUE

ETS VERNIERES FRERES	ENREGISTREMENT	Code : Ps 04 Pr01 E06 Version :C
SPECIFICITE MATIERE PREMIERE ET PRODUIT FINI PROCESSUS ECOUTE CLIENT		Date : 21/03/2017 Page : 1/6
Validation : Responsable qualité	Destinataires : Responsable qualité/ Responsable production(1), Responsable Atelier (1), Controleur qualité (1), Commercial (1)	Approbation : Resp. Production

### 1- Produit

ROQUEFORT AOP VERNIERES FRERES 600 GR  
NR.701

### 2- Numéro Agrément sanitaire

Laiterie : FR 12 299 001 CE

Cave : FR 12 203 020 CE

Conditionnement : FR 12 203 037 CE

### 3- Type de lait

Lait cru entier de brebis

### 4-Liste des ingrédients

Composition	%	Provenance
Lait de Brebis	96	France, rayon AOP
Sel	3,1	France
Présure Animale	0,6	France
Ferments lactiques	Traces	France
Penicillium Roqueforti	Traces	France

### 5-Liste des nutritionnels

	ENERGIE	KJ	1509
	KCAL		365
+/- 20 %	Lipides		31
+/- 20 %	Acide Gras Saturés		20
+/- 2 g	Glucide		1,5
+/- 2 g	Sucre		<0,5
+/- 20 %	Protéines		19
+/- 20 %	Sodium		1
+/- 20 %	Sel		3,1

Les % mini et maxi sont calculés en fonction du guide de la commission Européenne ( UE n° 1169/2011)

ARCHIVAGE : 6ans mini  
Classeur Qualité



## FICHE TECHNIQUE

NR.701

12250 - ROQUEFORT-SUR-SOULZON (FRANCE)  
Adresse postale : Z.A. Lauras  
Tél : 33 (0)5 65 59 90 23 - Fax : 33 (0)5 65 59 92 45  
e.mail : vernieres.roquefort@wanadoo.fr

ETS VERNIERES FRERES	ENREGISTREMENT	Code : Ps 04 Pr01 E06 Version :C
SPECIFICITE MATIERE PREMIERE ET PRODUIT FINI PROCESSUS ECOUTE CLIENT		Date : 21/03/2017 Page : 2/6
Validation : Responsable qualité	Destinataires : Responsable qualité/ Responsable production(1), Responsable Atelier (1), Controleur qualité (1), Commercial (1)	Approbation : Resp. Production

### 6-Physico-chimie

Critère	Cible	Acceptable
ES	55%	>55
G/S	52%	>52
MG	31%	25 - 37,5
SEL	3.1%	2,4 - 3,68

### 7-Allergènes

Présence dans ingrédients et additifs :

OUI     NON

Lait et produit laitiers (lactose)

### 8- OGM et Ionisation

#### a) Les organismes génétiquement modifiés :

Respect de non présence d'OGM au seuil de 0,9% conformément au règlement 1829 – 1830 / 2003.

Dans les ingrédients :  OUI     NON

#### b) Ionisation :

Les ingrédients et additifs ont-ils subi un traitement par ionisation ?

OUI     NON

### 9- Corps étrangers

	Cible		
Corps étrangers	Absence selon les critères de détection retenus		
	Ferreux	Inox	Non
	1,8mm/2mm	3,5mm/5	2mm/3,5m

### 10-Caractéristiques générales

Conservation : (+) 2°C à (+) 6°C

Nomenclature douanière : 04064010



# FICHE TECHNIQUE

NR.701

12250 - ROQUEFORT-SUR-SOULZON (FRANCE)  
Adresse postale : Z.A. Lauras  
Tél : 33 (0)5 65 59 90 23 - Fax : 33 (0)5 65 59 92 45  
e.mail : vernieres.roquefort@wanadoo.fr

ETS VERNIERES FRERES	ENREGISTREMENT	Code : Ps 04 Pr01 E06 Version :C
<b>SPECIFICITE MATIERE PREMIERE ET PRODUIT FINI</b> <b>PROCESSUS ECOUTE CLIENT</b>		Date : 21/03/2017 Page : 3/6
Validation : Responsable qualité	Destinataires : Responsable qualité/ Responsable production(1), Responsable Atelier (1), Controleur qualité (1), Commercial (1)	Approbation : Resp. Production

## 11-Caractéristiques Organoleptiques AOP ou IGP (référence au décret)

Aspect coupe : bleu bien réparti, sans excès, sans cavernes, de couleur franche.

Sensoriel :

- Aspect de la croûte : propre, sans morge ni tâche, ni face concave.
- Couleur pâte : sans auréole, d'un degré de blancheur caractéristique d'un bon roquefort, à ivoire.
- Odeur : sans mauvaise odeur.
- Goût : franc, frais, agréable, sans amertume ni acidité, ni goût suiffeux ou rance, ni salé.

Texture : onctueuse, bien liée, fondante.

## 12-Bactériologie

Caractéristiques	Cible
Listéria monocytogenes	Absence dans 25gr
Salmonelles	Absence dans 25gr
Escherichia Coli	m=10 000, M=100 000
Staphylococcus Auréus	m=1 000, M=10 000
STEC	Absence
Enterotoxines	Absence
Si staph J+1> 100 000	



12250 - ROQUEFORT-SUR-SOULZEN (FRANCE)  
 Adresse postale : F-12250  
 Tel : 33 (0)5 65 59 22 24 Fax : 33 (0)5 65 59 22 45  
 Email : vernieres@roquefort.fr web@roquefort.fr

## FICHE TECHNIQUE

NR.701

ETS VERNIERES FRERES	ENREGISTREMENT	Code : Ps 04 Pr01 E06 Version : C
SPECIFICITE MATIERE PREMIERE ET PRODUIT FINI PROCESSUS ECOUTE CLIENT		Date : 21/03/2017 Page : 4/6
Validation : Responsable qualité	Destinataires : Responsable qualité/ Responsable production(1), Responsable Atelier (1), Controleur qualité (1), Commercial (1)	Approbation : Resp. Production

CODE ARTICLE : NR.701

Creation :

INTITULE DE L'ARTICLE : Roquefort AOP VERNIERES 600grx4

Modification :

Date : 02/06/2017

SPECIFICITE EMBALLAGE	Code	SPECIFICITE ETIQUETAGE	Code
Film		Cliché n°	<input type="checkbox"/>
Film < blanc	<input checked="" type="checkbox"/>	Sticker facing	<input type="checkbox"/>
Film >	<input checked="" type="checkbox"/>	Contre étiquette produit	<input checked="" type="checkbox"/>
Alu	<input type="checkbox"/>	Etiquette colis	<input checked="" type="checkbox"/>
Buvar	<input type="checkbox"/>	DDM étiquetage 90 jours	<input type="checkbox"/>
Barquette	<input type="checkbox"/>	DDP client	<input checked="" type="checkbox"/>
Sac	Format <input type="checkbox"/>	Type de DDM	
Sac	Couleur <input type="checkbox"/>	JJ/MM/AA	Chiffres <input checked="" type="checkbox"/> Lettres <input type="checkbox"/>
Film suremballage	<input type="checkbox"/>	MM/JJ/AA	Chiffres <input type="checkbox"/> Lettres <input type="checkbox"/>
Couvercle	<input type="checkbox"/>	Lot	<input checked="" type="checkbox"/>
Carton	<input type="checkbox"/>	Date de fabrication	<input checked="" type="checkbox"/>
Palettisation		Date de conditionnement	<input type="checkbox"/>
Nombre de couche		EAN 13: 3183871000274	<input type="checkbox"/>
Unité de manutention / couche		EAN 14:13183871000271	<input type="checkbox"/>

### VISUEL CONTRE ETQUETTE PRODUIT :

**Roquefort AOP 600 g Vernières Frères**  
 Ingrédients : lait cru de brebis (origine : France), sel, présure, ferments lactiques, Penicillium Roqueforti  
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :  
 Energie : 1509 kJ / 365 kcal - Matières grasses : 31 g dont acides gras saturés : 20 g - Glucides : 1,5 g dont sucre < 0,5 g - Protéines : 19 g - Sel : 3,1 g  
 A consommer de préférence avant le **28.07.2017**  
 A conserver entre +2°C et +6°C N° de lot : **168.089**  
 Fabriqué par :  
 Ets Vernières Frères   
 F-12250 Roquefort/Soulzen  
 Poids net : **600 g e**  
 EMB 12203 R  3 183871 000274 

ARCHIVAGE : 6ans mini  
 Classeur Qualité



# FICHE TECHNIQUE

NR.701

12250 - ROQUEFORT-SUR-SOULZON (FRANCE)  
Adresse postale : Z.A. Lauras  
Tel : 33 (0)5 45 59 90 24 - Fax : 33 (0)5 45 59 92 45  
e-mail : vernieres.roquefort@wanadoo.fr

ETS VERNIERES FRERES	ENREGISTREMENT	Code : Ps 04 Pr01 E06 Version : C
SPECIFICITE MATIERE PREMIERE ET PRODUIT FINI PROCESSUS ECOUTE CLIENT		Date : 21/03/2017 Page : 5/6
Validation : Responsable qualité	Destinataires : Responsable qualité/ Responsable production(1), Responsable Atelier (1), Controleur qualité (1), Commercial (1)	Approbation : Resp. Production

## VISUEL FACING :

ou film  
ou alu



## VISUEL ETIQUETTES COLIS :

**Roquefort AOP Vernières Frères 600 g**

Nombre d'unités : 4

A consommer de préférence avant le **28.07.2017**

Poids net : 2,400 kg

N° de lot : **168.089**

EMB 12203 R



GTIN : 13183871000271

A conserver entre + 2°C et + 6°C



(0)113183871000271(15)170728(10)168089

ARCHIVAGE : 6ans mini  
Classeur Qualité

ETS VERNIERES FRERES	ENREGISTREMENT	Code : Ps 04 Pr01 E06 Version :C
<b>SPECIFICITE MATIERE PREMIERE ET PRODUIT FINI</b> <b>PROCESSUS ECOUTE CLIENT</b>		Date : 21/03/2017 Page : 6/6
Validation : Responsable qualité	Destinataires : Responsable qualité/ Responsable production(1), Responsable Atelier (1), Controleur qualité (1), Commercial (1)	Approbation : Resp. Production

**VISUEL PRODUIT**



**Unité de conditionnement**

Désignation	Code GENCOD	Poids net	Poids brut (Kg)	Dimensions (mm)		
		(Kg)		L	I	H
Roquefort AOP Vernières frères 600g	3183871000274	0,6	0,615	225	120	50

**Unité d'expédition**

Code article	Désignation	PCB	Dimensions (mm)			Poids net (kg)	Poids brut (Kg)	Palettisation				Poids Net Palette (Kg)
	GENCOD		L	I	H			Cartons / Couches	Couches / Palette	Cartons / Palette	Hauteur (mm)	
NR.701	13183871000271	4	240	210	130	2,4	2,62	15	10	150	1440	360



Validation : Responsable production  
Chef de cave  
Responsable qualité  
Commerce

Société en participation RICARD SIREN : 540016813

ARCHIVAGE : 6ans mini  
Classeur Qualité