

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	F6313	Code EAN produit / EAN code product	
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	3153400958741 93153406313028
Dénomination commerciale /handelsbenaming:		N° agrément européen / europeense goekeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Carré d'Aurillac	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04064090
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 15 187 201 CE		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	FR 12 196 001 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

autre (préciser) / andere (preciseren)

DATE : 02 / 03 / 2017

SIGNATURE /
HANDTEKENING




* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s)

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum



2 . Liste des ingrédients

/ Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de poids

in afnemende volgorde van gewicht

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait pasteurisé de vache	animale	98,75%		France	
Sel	minérale	1,2%		UE	
Enzyme coagulante	minérale	0,02%		UE	
Chlorure de calcium		0,02%		UE	
Ferments lactiques penicillium		<0,001		UE	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSSELSOORT microbienne / microbiële

3 . Déclaration nutritionnelle

Voedingswaarden

- Pour / per 100g
- Pour / per 100ml
- de produit / van product
- de produit préparé / van bereid product

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires
BELANGRIJK : Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor	100g		Valeur waarde théorique/analytique theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
Energie	1265,00	KJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	380	KJ	4,5 %
	305,00	kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	92	kcal	- %
lipides	25,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7,5	g	10,7 %
<u>dont AG saturés verzadigd</u>	18,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5,4	g	27,0 %
dont AG mono insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Glucides	1,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
<u>dont sucres</u>	0,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	g	0,2 %
Fibres alimentaires	<0,5	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	- %
Protéines	19,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5,7	g	11,4 %
Sel	1,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,5	g	7,5 %
Sodium	0,60	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	g	- %
Calcium	489,00	mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	146,7	mg	18,3 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)
 * Referencie voedingsinname voor een volwassene (8400kJ / 2000kcal)

4 . Caractéristiques du produit fini / Kenmerken van het eindproduct

4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / fysische kenmerken van het eindproduct

Type de fromage:

- Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen korst
- Pâte filée
- Pâte dure
- Pâte fraîche

Type kaas :

- gesponnen z. harde zuivel
- verse zuivel

- Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
- Pâte persillée
- Pâte demi-dure
- autre:
- gelderde zuivel
- halfharde zuivel
- andere:

Type de lait utilisé:

- lait de vache
- lait de brebis

Soortmelk :

- Koemelk
- Schapen melk

- lait de chèvre
- autre :
- geitenmelk
- andere

Traitement thermique :

- lait cru
- lait pasteurisé
- T° :
- Durée / duur :

thermische behandeling

- Rauwe melk
- gepasteuriseerde
- 72°C
- 15 sec

- thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- autre / andere :
- T° :
- Durée / duur :
- sec

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relative aux OGM ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over GGO's?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Corps étrangers / vreemde stoffen:

	oui / ja	non / nee	
La ligne de fabrication-conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie-verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie-verpakkingslijn met een RX detector uitgerust ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ? maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?			Indien neen, welke

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / kenmerken van het eindproduct

Fysische en chemische

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	53,00%	minimum		
Extrait sec / droge stof	47,00%	minimum		
Gras sur sec / vet op droge	51,00%	minimum		
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	25,00%	minimum		
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	51,00%	minimum		
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle				
aW				
taux de sel / zoutgehalte	1,50%	1,2-1,8		

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

microbiologische kenmerken van

Paramètres	cibles / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
<u>Escherichia coli</u>	m=100	M=1000		
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes</u>	Absence / 25g			
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>				
<u>Staphylocoques Aureus</u>	m=100	M=1000		
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

- Analyses intern laboratoire interne
 Analyses extern laboratoire externe
 Laboratoire accrédité COFRAC

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont **obligatoires**
BELANGRIJK: Waarden in bold en onderstreept zijn **verplicht**

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Aspect / uiterlijk:	carré droit régulier / Croûte penicillium blanc / persillage bien réparti
Goût/ smaak:	doux
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	pâte souple et liée

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Allergiques au lactose / allergisch voor lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5 . Allergènes /allergene

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite / Risico van onvoorziene			
				présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf		risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting	
	oui / ja	non / nee		oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) MELK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser GLUTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPIERIEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIERIEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) NOTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri CELERI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentration de + de 10 mg/kg ou /l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO₂ - geef de concentratie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
voedings film alimentaire		
voedings papier alimentaire		
complexe fromager / kaascomplex		
fond de boite en carton / bodem in karton		
fond de boite en bois / bodem in hout		
boite en carton / kartonnen doos		
boite en bois / houten doos		
coupelle en céramique / potje in keramiek		
coupelle plastique / plastic potje		
barquette plastique / plastic bakje		
seau en plastique / plastic emmer		
verre / glas		
paillon / stro		
étiquette / etiket		
autre / andere :	8	1
poids total / totaal gewicht		8
KG		0,008

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
carton / karton	190	1
paillon / stro		0
caissette en bois / houten doos		0
étiquette / etiket	1	1
autre / andere :		0
poids total / gewicht (g)		191
KG		0,191

190
0
0
1
0