

Dénomination commerciale du produit:	<b>Le Grand ENCALAT</b>
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	D.L.U.O. , ingrédients, M.G./100g
Dénomination légale du produit:	Pâte molle à croute fleurie
Marque:	
Référence:	PE1181 12
<b><u>Informations fournisseur</u></b>	
N° CEE du fabricant:	CEE FR 12.063.003 CE
N° CEE de l'affineur:	CEE
Présence plan HACCP:	Oui
Certification:	du 23 01 2012 Réf: HA1200079



<b>3. Durée de garantie de pleine qualité</b>		
Date de péremption = date de production + <b>70J</b>		
Confirmé par une étude externe ? <b>Non interne</b>		
Imprimé en : <input checked="" type="checkbox"/> jour / mois / année ou <input type="checkbox"/> mois / année autre préciser:		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel <input checked="" type="checkbox"/> OUI		
<input type="checkbox"/> NON		
<input type="checkbox"/> non applicable, préciser:.....		
Durée de conservation du produit quand l'emballage est ouvert: <b>pas d'indication</b>		
Condition de conservation du produit:		
Type emballage <input type="checkbox"/>	Normal <input checked="" type="checkbox"/>	Sous-vide <input type="checkbox"/> Skin <input type="checkbox"/> Atmos.mod. <input type="checkbox"/> Autre: <input type="checkbox"/>
Emballage sous atmos.mod. Type <input type="checkbox"/>	Pression <input type="checkbox"/>	Sous-vide/gaz <input type="checkbox"/> Pochet O <sup>2</sup> absorbant <input type="checkbox"/>
Votre produit est-il conforme à la législation CE1829/2003 et CE1830/2003 en matières d'OGM		
<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Votre produit est-il garanti d'absence de matières telles que le métal, bois, verre, plastique, etc....		
<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Votre produit a-t-il été ionisé ?		
<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non		
<b>4. Standard du produit fini</b>		
<b>4.1 Caractéristiques physiques / organoleptiques du produit fini</b>		
Lait utilisé: <input type="checkbox"/> vache <input checked="" type="checkbox"/> brebis <input type="checkbox"/> chèvre		
<input type="checkbox"/> pasteurisé <input checked="" type="checkbox"/> thermisé 15 20 sec 68° <input type="checkbox"/> cru		
pâte: <input type="checkbox"/> pâte filée <input type="checkbox"/> persillée <input type="checkbox"/> pressée n cuite		
<input type="checkbox"/> pressée cuite <input type="checkbox"/> dure <input type="checkbox"/> demi-dure		
Dimensions:	longueur: <input type="text"/>	largeur: <input type="text"/> épaisseur: <b>50</b>
	diamètre: <b>180</b>	nombre: <input type="text"/>
	poids net par pièce: <b>1,2 kg</b>	
Organoleptique:	goût: <b>acidulé et crème</b>	odeur <b>cave</b> texture <input type="text"/>
	couleur <b>crème</b>	<b>fine et ferme</b>
Type de charcuterie:	<input type="checkbox"/> crue <input type="checkbox"/> fumée <input type="checkbox"/> cuite	
Type de fromage:	<input type="checkbox"/> pâtes fraîches <input checked="" type="checkbox"/> pâtes molles (fleuries, lavées)	
	<input type="checkbox"/> persillées <input type="checkbox"/> pressées (cuites ou non)	
	<input type="checkbox"/> autres:.....	

#### 4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Teneur en humidité	52%	5,00%	L.I.A.L.
Extrait sec	48,00%	5%	L.I.A.L.
Matière grasse dans extrait sec	57%	5	L.I.A.L.
Matière grasse dans produit fini	27%	5	L.I.A.L.
pH	5,3	5	L.I.A.L.
aW	?		

#### 4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini à fin DLC

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Anaérobies sulfito-réducteurs			
Coliformes	< 100 ufc / g		L.I.A.L.
Escherichia coli	< 100 ufc / g		L.I.A.L.
Ferments			
Flore aérobie mésophile			
Levures			
Listeria			
Listeria spp			
Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g		
Moisissures			
Salmonella	Absence dans 25 g		L.I.A.L.
Staphylocoques Aureus	< 100 ufc / g		L.I.A.L.
Streptocoques fécaux			
Total pouvoir germinateur			

Vérification obtenue par : autocontrôle  Oui  Non  
 Laboratoire extérieur  Oui  Non

(dans la positive indiquer nom + adresse ):

Rue de SALERS 15 000 AURILLAC

<b>5. a Poids emballages Primaire</b>		<b>( contact direct avec le produit)</b>	
film alimentaire en gr:			
papier alimentaire en gr:		<b>30</b>	
boîte bois en gr:			
coupelle céramique en gr:			
coupelle plastique en gr:			
barquette plastique en gr:			
seau plastique en gr:			
verre en gr:			
paillon en gr:			
autres en gr:			
étiquette en gr:			
<b>5. b Poids emballages secondaire</b>			
paillon en gr:			
carton en gr:		<b>230</b>	
caissette bois en gr:			
autres en gr:			
étiquette en gr:		1	
Dimension du carton en mm:		230*230*120	
Poids brut palette:		Poids net palette: <b>216</b>	
Dimensions colis ( La x Lo x H ): 230 230 120			
Nombre d'unités par colis:		1	
Nombre de colis par couche:		15	
Nombre de couches par palette:		12	
<b>5. c Gen code</b>			
Gen-code produit:		21 86909 00000 C	
Gen-code colis:			
Numéro de code douanier:			
<b>6. Livraison et stockage</b>			
Type de transport: <input checked="" type="checkbox"/> camion <input type="checkbox"/> bateau <input type="checkbox"/> avion			
Température maximale autorisée lors du transport:		<b>4°C</b>	
Température maximale autorisée à la livraison:		<b>8°C</b>	
Température maximale autorisée pour le stockage:		<b>4°C</b>	
Degré d'humidité: \			
Conservation maximale après jour de fabrication:		<b>75 jrs</b>	
D.L.V. à la livraison chez From-Un:		<b>30 jrs</b>	

7. Allergènes				
Allergènes majeurs:	Présence produit		Utilisation usine	
	Oui	Non	Oui	Non
Protéines de lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protéines de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coques <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfites(>10ppm) (E220>E227)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gélatine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Levures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saccharose (= sucre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Porc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poulet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glutamate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acide Benzoïque E210 à E213	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parabens (E214 à 219)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tartrazine ( E102)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jaune orangé S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Azorubine ( E122)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amarante (E123)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BHA / BHT E320 - E321	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rouge cochenille A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acide sorbique E200 à E203	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cannelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<sup>2</sup> Fruits à coques: noix de cajou, noix, noisette, noix du Brésil, pistache, amandes, noix de pécan et noix de macadamia

<sup>1</sup> Gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés