



Informations produit :			
Références produit: E9048			
Référence fournisseur :	E9048	Code EAN produit	nihil
Référence From un :			
Dénomination commerciale du produit:	Pecorino bucaro poivre 5M 14k 48%	Code EAN carton	98004603002626
Dénomination légale du produit:	Formaggio pecorino	N° agrément européen	
Marque:		N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069063
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:			

N° CEE du fabricant	CEE IT 20 9
N° CEE de l'affineur	CEE IT 20 9

Certifications*	oui	non
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre (préciser)	ISO 9001	

DATE : 16/12/2015

SIGNATURE

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

1 . Liste des ingrédients

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de poids

Ingrédients	Origine (microbienne, animale + précisez espèce, minérale etc)	% dans le produit fini	n° UE	Pays d'origine	Remarque
lait de brebis		94,4		Italie	
sel		4,5		Italie	
poivre noir		1		Italie	
présure animale		0,03		Italie	
conservateur de surface					croûte pas comestible
E235		0,0004		Italie	<1mg/dm2
colorants de surface:					
E160B, E172		0,002		Italie	

TYPE DE PRESURE : animale
 microbienne

2 . Déclaration nutritionnelle

- Pour 100g
 Pour 100ml
 de produit
 de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g	Valeur théorique/analytique		Eventuellement par portion		% Apports quotidiens de référence*
indiquer la portion =>	100 g			30	g	
Energie	1609 KJ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	483	KJ	5,7 %
	388 kcal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	116	kcal	- %
matières grasses	32 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9,6	g	13,7 %
dont AG saturés	20 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6,0	g	30,0 %
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	0 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont sucres	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines	25 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	7,5	g	15,0 %
sel	5 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1,4	g	22,5 %
sodium	2 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,5	g	- %
Calcium	600 mg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	180,0	mg	22,5 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fromage:

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Pâte pressée non cuite | <input type="checkbox"/> | Pâte pressée cuite |
| <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte lavée | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte fleurie |
| <input type="checkbox"/> | Pâte filée | <input type="checkbox"/> | Pâte persillée |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte dure | <input type="checkbox"/> | Pâte demi-dure |
| <input type="checkbox"/> | Pâte fraîche | <input type="checkbox"/> | autre: |

Type de lait utilisé:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | lait de vache | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de brebis | <input type="checkbox"/> | autre : |

Traitement thermique :

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | lait cru | <input type="checkbox"/> | thermisé (température inférieure à la pasteurisation) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé | <input type="checkbox"/> | autre : |
| T° : | ° | T° : | ° |
| Durée : | sec | Durée : | sec |

OGM et ionisation:

	oui	non
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux	Non ferreux	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ?	<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 ?			

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité	30-34%	5		
Extrait sec	66-70%	5		
Gras sur sec				
Matière grasse dans le produit fini	32-37%	5		
Matière grasse dans l' extrait sec	49-54%	5		
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé				
pH	5,5-6			
aW				
taux de sel				

3.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes	<10	<100		
Escherichia coli	<10	<100		
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence ds 25g			
Moisissures				
Salmonella	absence ds 25g			
Staphylocoques Aureus	<100			
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

- Analyse en laboratoire interne
 Analyse en laboratoire externe
 adresse du laboratoire externe : laboratoire d'analyses départemental
 Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	jaune paille
Goût:	intense
Odeur:	typique
Texture:	dûre

Le produit convient-il aux:	oui	non
Régime ovolacto-végétarien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Halal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4 . Allergènes

Allergènes Majeurs	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite			
				présence dans l'usine		risque de contamination croisée	
	oui	non		oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser	<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	<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	<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	<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	<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	<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)	<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	<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	<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	<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	<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 concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>