

Toute modification des données de cette fiche entraîne systématiquement l'envoi d'une nouvelle fiche par le fournisseur.

A – IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale :	
TOMME BLANCHE	
Dénomination légale de vente :	
Fromage à pâte molle	
Marque :	Code article (fournisseur) :
CAMPAGNE DE France	F4800
Signe de qualité (AOC, label...) :	Nomenclature douanière (10 chiffres) :
	04069084

A2 – Fournisseur

Nom Société :	Site de fabrication :	N° agrément ou d'enregistrement :	Code emballage :
LES FROMAGERIES OCCITANES	SAINT MAMET (fabrication, affinage et conditionnement)	FR 15.196.001 CE	

B – DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 – Composition du produit

Ingrédients, Additifs, Arômes, Auxiliaires Technologiques	% dans le produit fini	Origines		Ionisation	OGM	
		Source végétale / animale... à préciser	Géographique	Oui/Non	Présence d'OGM Oui/Non	Risque de contamination croisée avec des OGM
Lait pasteurisé de vache	98,33%	animale	France/UE	non	non	non
sel	1,6%	minérale	UE	non	non	non
enzyme coagulante	0,04%	microbienne	UE	non	non	non
chlorure de calcium (non étiquetable)	0,02%	minérale	UE	non	non	non
ferments lactiques	0,005%	microbienne	UE	non	non	non
pénicillium	0,002%	microbienne	UE	non	non	non

B2 – Conservation

DLC ou DLUO	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours)	Durée de vie après ouverture (en nb de jours)	Température de conservation (et tolérances)
DLUO garantie client 45jrs		à consommer rapidement	+8°C maxi

B3 – Mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation

Produit soumis à dessiccation. Fabriqué et conditionné dans un atelier utilisant du LAIT de vache, et brebis.

B4 – **Composition nutritionnelle** : Pour 100g Pour 100ml Par portion, à définir

Valeurs nutritionnelles moyennes			
Protides : 19g		Valeur énergétique :	KJ 1346
Glucides : 1g			Kcal 325
Glucides simples :	Glucides complexes :	Calcium : 490mg	
Lipides : 27g		Sodium : 0,64g	
AG saturés : 19g	AG poly-insaturés :	Fibres : <0,5g	
AG trans :	AG mono-insaturés :	Autre :	

B5 – Logistique

Caractéristiques UVC (dimensions extérieures en mm)			
Poids net (kg) :	2 environ	Longueur :	205 +/-20 mm
Poids brut (kg) :	2,013 environ	Largeur :	
Code EAN :	3492840103817	Diamètre :	
		Hauteur :	55 +/- 5 mm
Caractéristiques Colis (dimensions extérieures en mm)			
Nb UVC :	2	Longueur :	450mm
Poids net (kg) :	4 environ	Largeur :	225mm
Poids brut (kg) :	4,2 environ	Hauteur :	70mm
Code EAN :	93492844800029		
Caractéristiques Palettes (dimensions extérieures en mm)			
Nb colis/palette :	126	Longueur :	1200mm
Nb colis/couche :	7	Largeur :	800mm
Nb couches/palette :	18	Hauteur :	1410mm
Poids net (kg) :	504	Type palette :	EURO
Poids brut (kg) :	548	Code EAN :	

Contrat date à réception entrepôt (obligatoirement en nb jours) :	45jours
---	---------

B6 – Etiquetage

Joindre obligatoirement une copie des étiquettes produit et colis (format JPEG).

C – GARANTIES**C1 – Microbiologiques / Physico / Chimiques (matière sèche, pH, aw...)**

Paramètres microbiologiques	Seuils - Tolérances	Paramètres physico-chimiques	Seuils - Tolérances
Listéria monocytogènes	Abs/25g	Extrait sec	48% - mini
Salmonelles	N/A	Gras sur sec	50% - mini
Entérotoxines	N/A	Sel	1,6% (tolérances UE)

C4 – Allergènes

Substances vectrices d'allergènes majeurs	Présence intentionnelle dans le produit OUI/NON	Si OUI		Présence sur le site de production OUI/NON	Risque de contaminations croisées (4) OUI/NON
		Nature de la substance (*)	Matière première contenant la substance et fonction de la substance		
Céréales contenant du gluten (1) et dérivés	N				
Crustacés et dérivés	N				
Œufs et dérivés	N				
Poissons et dérivés	N				
Arachides et dérivés	N				
Soja et dérivés	N				
Lait et dérivés (y compris le lactose)	O	lait de vache et ferments lactiques	<i>ingrédients</i>	OUI	OUI
Fruits à coques (2)	N				
Céleri et dérivés	N				
Moutarde et dérivés	N				
Graines de sésame et dérivés	N				
Anhydrides sulfureux et sulfites (3)	N				
Lupin et produits à base de lupin					
Mollusques et produits à base de mollusque	N				

(1) A savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

(2) A savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou noix du Queensland.

(3) En concentrations de plus de 10 mg /kg ou 10 mg /litre exprimées en SO₂.

(4) Les réponses à cette question doivent être issues d'une étude HACCP.

(*) Exempté d'étiquetage selon la directive 2005/26/CE du 21 mars 2005 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe IIIbis de la directive 2000/13/CE.