

ONETIK S.A.S	CAHIER DES CHARGES	<u>Emetteur:</u> Service qualité JC MARTIN	
	EGERIE SANS SEL	<u>Réf.:</u> CDC 10.5 / 109	<u>Indice:</u> A
		Page: 1 / 3	



1. GENERALITES	
1.01 DESCRIPTION	Fromage à pâte pressée non cuite
1.02 LAIT UTILISE	Vache pasteurisée
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	21 jours +/- 2 jours
1.04 SAVEUR, GOUT	Fin en bouche et équilibré. Typé de vache, légèrement salé.
1.05 TYPE	Pâte pressée non cuite
1.06 ASPECT PATE	Ivoire à jaune Onctueux, fondant.
1.07 CROUTE	Artificielle orange
1.08 POIDS	1,7 kg +/- 50 g
1.09 DIMENSIONS (diamètre x hauteur)	180 mm (+/- 5 mm) X 50 mm (+/- 5 mm)
1.10 UTILISATION DES MATIERES OBTENUES AVEC DES O.G.M.	NON
1.11 VOTRE PRODUIT EST GARANTI D’ABSENCE DE MATIERES TELS QUE METAL, BOIS, VERRE, PLASTIQUE, etc...	OUI
2. INGREDIENTS (par ordre dégressif)	
2.01 Lait de vache	2.05
2.02 Ferments lactiques	2.06
2.03 Présure animale	2.07
2.04 Colorant / conservateur: E 160b, E 110, E 180	2.08
3. CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES	
3.01 HUMIDITE	54 % +/- 2 %
3.02 MATIERE SECHE	46 % +/- 2 %
3.03 MATIERE GRASSE	15 % +/- 2 %
3.04 GRAS SUR SEC	> 30 %
3.05 pH	5,50 +/- 0,2
4. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	217 Kcal / 910 Kj
4.02 EAU	53 gr
4.03 PROTEINES	20 gr.
4.04 MATIERE GRASSE	15 gr.
4.05 HYDRATES DE CARBONE	0.62 gr
4.06 SEL	0,2 % + / - 0.2 %
4.07 CALCIUM	750 mg

6. EMBALLAGES	
6.01 MATIERE EMBALLAGE PRIMAIRE	Poche sous vide
6.02 POIDS EMBALLAGE PRIMAIRE	16 grammes
6.03 MATIERE EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	CARTON
6.04 POIDS EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	220 grammes
6.05 DIMENSIONS COLIS (La x Lo x H) en mm	220 X 450 X 70
6.06 NOMBRE D'UNITES PAR COLIS	2
6.07 NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	7
6.08 NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	10
6.09 GENCOD	3379760145250
7. LIVRAISONS ET STOCKAGE	
7.01 TYPE DE TRANSPORT	FRIGORIFIQUE
7.02 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE LORS DU TRANSPORT	+ 4 °C / + 8 °C
7.03 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE A LA LIVRAISON	+ 4 °C / + 8 °C
7.04 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE POUR LE STOCKAGE	+ 4 °C / + 8 °C
7.05 DEGRE D'HUMIDITE	~ 90 %
7.06 CONSERVATION MAXIMALE APRES JOUR DE FABRICATION	3,5 mois
7.07 D.L.U.O. A LA LIVRAISON	90 jours
8. INFORMATIONS FOURNISSEURS	
8.01 N° CEE DU FABRICANT	F64 364 100 CE
8.02 N° CEE DE L'AFFINEUR	F64 364 100 CE
8.03 ADRESSE	RD 252 64240 MACAYE
8.04 N° TELEPHONE	05 59 70 27 27
8.05 N° FAX	05 59 29 49 74
8.05 E-MAIL	onetik@onetik.com
9. INFORMATIONS FOURNISSEURS	
9.01 N° CEE DU FABRICANT	FR 64 364 100 CE
9.02 N° CEE DE L'AFFINEUR	FR 64 364 100 CE
9.03 PRESENCE PLAN HACCP	OUI: certification HACCP DS 30 27 obtenue en juin 2000 (par BVQI).
9.04 CERTIFICATION ISO 9001 (version 2000)	Obtenue en septembre 2002