

<b>ONETIK S.A.S.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<u>Emetteur:</u> Service qualité JC MARTIN	
	<b>LA MIMOLETTE 3.9 KG</b>	<u>Réf.:</u> CDC 10.5 / 125	<u>Indice:</u> A



<b>1. GENERALITES</b>	
1.01 DESCRIPTION	Fromage à pâte pressée.
1.02 LAIT UTILISE	Lait de vache pasteurisé écrémé partiellement.
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	6 mois minimum.
1.04 SAVEUR, GOUT	Goût franc, fruité et légèrement salé. Odeur marquée et fruitée.
1.05 TYPE	Pressée. A texture légèrement cassante
1.06 ASPECT PATE	orangée. rares ouvertures possibles.
1.07 CROUTE	Naturelle et légèrement feutrée. orangée.
1.08 POIDS	3 Kg +/- 0,2 Kg
1.09 DIMENSIONS (Lo x La x H)	200 X 210
1.10 UTILISATION D’ALLERGENE	Lait
1.11 UTILISATION DES MATIERES OBTENUES AVEC DES O.G.M.	NON
1.12 VOTRE PRODUIT EST GARANTI D’ABSENCE DE MATIERES TELS QUE METAL, BOIS, VERRE, PLASTIQUE, etc...	OUI
<b>2. INGREDIENTS (par ordre dégressif)</b>	
2.01 Lait de vache	2.05 Ferments de surface
2.02 Ferments lactiques	2.06 Rocou (E 160 b)
2.03 Présure	2.07
2.04 Sel	2.08
<b>3. CARACTERISTIQUES PHYSICO – CHIMIQUES</b>	
HUMIDITE	35 % +/- 1 %
MATIERE SECHE	65 % +/- 1 %
MATIERE GRASSE	25 % +/- 2%
GRAS SUR SEC	> 48 %
pH	5,50 +/- 0,2
<b>4.VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)</b>	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	393 Kcal / 1630 KJ
4.02 EAU	~ 35 gr.
4.03 PROTEINES	33 gr.
4.04 MATIERE GRASSE	27 gr.
4.05 HYDRATES DE CARBONE	2.62 gr.
4.06 SEL	1.75 % +/- 0.25 %
4.07 CALCIUM	750 mg

<b>6. EMBALLAGES</b>	
6.01 MATIERE EMBALLAGE PRIMAIRE	CARTON
6.02 POIDS EMBALLAGE PRIMAIRE	0.330 Kg
6.03 MATIERE EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	/
6.04 POIDS EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	/
6.05 DIMENSIONS COLIS (La x Lo x H)	260 X 544 X 130
6.06 NOMBRE D'UNITES PAR COLIS	3
6.07 NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	6
6.08 NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	5
6.09 GEN - CODE PRODUIT	3379760116458
6.10 GEN - CODE COLIS	/
6.11 NUMERO CODE DOUANIER	040690879979
<b>7. LIVRAISONS ET STOCKAGE</b>	
7.01 TYPE DE TRANSPORT	FRIGORIFIQUE
7.02 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE LORS DU TRANSPORT	+ 4 °C / + 6 °C
7.03 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE A LA LIVRAISON	+ 4 °C / + 6 °C
7.04 TEMPERATURE MAXIMALE AUTORISEE POUR LE STOCKAGE	+ 4 °C / + 6 °C
7.05 DEGRE D'HUMIDITE	~ 90 %
7.06 CONSERVATION MAXIMALE APRES JOUR DE FABRICATION	~ 26 semaines
7.07 D.L.U.O. A LA LIVRAISON	90 jours date d'expédition
<b>9. INFORMATIONS FOURNISSEURS</b>	
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 le 13 juin 2000 (par BVQI).
9.04 CERTIFICATION ISO 9001 (version 2000)	Obtenue le 25 septembre 2002 (par BVQI).