

ONETIK S.A.S.	CAHIER DES CHARGES	Emetteur: Service qualité JC MARTIN	
	MONTCAYOL	Réf.: CDC 10.5 / 43	Indice: B



1. GENERALITES	
1.01 DESCRIPTION	Fromage à pâte égouttée
1.02 LAIT UTILISE	Vache pasteurisée
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	21 jours minimum
1.04 SAVEUR, GOUT	Légère odeur de sérum frais. Goût de noisette. Légère acidité.
1.05 TYPE	Egouttée
1.06 ASPECT PATE	Ivoire à jaune pâle Pâte longue.
1.07 CROUTE	Plastifiée
1.08 POIDS	3.85 Kg +/- 0.05 Kg
1.09 DIMENSIONS (diamètre x H)	210 mm (+ / - 5 mm) x 90 mm (+ / - 10 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 Peinture antifongique de surface E 153+E 235
2.02 Ferments lactiques	2.06
2.03 Présure animale	2.07
2.04 Sel	2.08
3. CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES	
HUMIDITE	< 40 %
MATIERE SECHE	54 % +/- 1 %
MATIERE GRASSE	~ 29 %
GRAS SUR SEC	> 50
pH	5.35 +/- 0.1
4. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	290 Kcal / 1159 KJ
4.02 EAU	~ 45 gr.
4.03 PROTEINES	20 gr.
4.04 MATIERE GRASSE	30 gr.
4.05 HYDRATES DE CARBONE	0.62 gr.
4.06 SEL	1.6 % +/- 0.1 %
4.07 CALCIUM	750 mg

6. EMBALLAGES	
6.01 MATIERE EMBALLAGE PRIMAIRE	CARTON
6.02 POIDS EMBALLAGE PRIMAIRE	0.44 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 100
6.06 NOMBRE D'UNITES PAR COLIS	2
6.07 NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	6
6.08 NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	10
6.09 GEN - CODE PRODUIT	3379760853193
6.10 GEN - CODE COLIS	/
6.11 NUMERO CODE DOUANIER	040690879979
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	~ 12 semaines
7.07 D.L.U.O.	60 jours date d'expédition
9. INFORMATIONS FOURNISSEURS	
9.01 N° CEE DU FABRICANT	F 64 364 100 CE
9.02 N° CEE DE L'AFFINEUR	F 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