

ONETIK S.A.S.	CAHIER DES CHARGES	Emetteur: Service qualité JC MARTIN	
	ONAK	Réf.: CDC 10.5 / 02	Indice: B
		Page: 1 / 3	



1. GENERALITES	
1.01 DESCRIPTION	Fromage à pâte pressée
1.02 LAIT UTILISE	Brebis pasteurisé
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	2 mois minimum
1.04 SAVEUR, GOUT	Attaque franche, légèrement fruité et plein de finesse. Typé de brebis, légèrement salé.
1.05 TYPE	Pressée non cuite
1.06 ASPECT PATE	Blanche à ivoire Onctueux, fondant.
1.07 CROUTE	Fine, lisse, naturelle, beige à orangée.
1.08 POIDS	4.5 Kg +/- 0.3 Kg
1.09 DIMENSIONS (diamètre x H)	250 mm (+/- 5 mm) x 90 mm (+/- 10 mm)
1.10 PRESENCE D’ALLERGENES	Lait (lactose)
1.11 UTILISATION DES MATIERES OBTENUES AVEC DES O.G.M.	NON
1.12 ABSENCE DE MATIERES TELS QUE METAL, BOIS, VERRE, PLASTIQUE, PRODUITS IONISES, etc...	OUI
2. INGREDIENTS (par ordre dégressif)	
2.01 Lait de brebis	2.05 Ferments de surface
2.02 Ferments lactiques	2.06
2.03 Présure animale	2.07
2.04 Sel	2.08
3. CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES	
HUMIDITE	39 % +/- 2 %
MATIERE SECHE	61 % +/- 2 %
MATIERE GRASSE	33 % +/- 2 %
GRAS SUR SEC	> 50 %
pH	5.50 +/- 0.3
4. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	403 Kcal / 1684 KJ
4.02 EAU	~ 35 gr.
4.03 PROTEINES	23.5 gr.
4.04 MATIERE GRASSE	33.6 gr.
4.05 HYDRATES DE CARBONE	1.62 gr.
4.06 SEL	1,75 % +/- 0.25 %
4.07 CALCIUM	761 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	3379760116458
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	~ 22 semaines
7.07 D.L.U.O.	90 jours date d'expédition
9. INFORMATIONS FOURNISSEURS	
9.01 N° CEE DU FABRICANT	FR 64364100 CE
9.02 N° CEE DE L'AFFINEUR	FR 64364100 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 septembre 2002