

ONETIK S.A.	CAHIER DES CHARGES	<u>Emetteur:</u> Service qualité JC MARTIN	
	SAINT PAULIN	<u>Réf.:</u> CDC 10.5 / 108	<u>Indice:</u> A
		Page: 1 / 3	



1. GENERALITES	
1.01 DESCRIPTION	Fromage à pâte pressée non cuite.
1.02 LAIT UTILISE	Vache pasteurisés
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	15 jours +/- 2 jours
1.04 SAVEUR, GOUT	Fin en bouche et équilibré. Typé vache, légèrement salé.
1.05 TYPE	Pâte pressée non cuite.
1.06 ASPECT PATE	Ivoire à jaune Onctueux, fondant.
1.07 CROUTE	Laquée orange.
1.08 POIDS	2.2 kg +/- 50 g
1.09 DIMENSIONS (diamètre x hauteur)	185 mm (+/- 10 mm) X 55 mm (+/- 3 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 Colorant / conservateur: E 160b, E 110, E 180
2.02 Sel	2.06
2.03 Présure animale	2.07
2.04 Ferments lactiques	2.08
3. CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES	
3.01 HUMIDITE	~ 50 %
3.02 MATIERE SECHE	49 % +/- 2 %
3.03 MATIERE GRASSE	21 % +/- 2 %
3.04 GRAS SUR SEC	> 40 %
3.05 pH	5,30 +/- 0,2
4. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	295 Kcal / 1237 Kj
4.02 EAU	50 gr
4.03 PROTEINES	28,14 gr
4.04 MATIERE GRASSE	20,02 gr
4.05 HYDRATES DE CARBONE	1,02 gr
4.06 SEL	1.5 % +/- 0.2 %
4.07 CALCIUM	700 mg

6. EMBALLAGES	
6.01 MATIERE EMBALLAGE PRIMAIRE	POCHE PLASTIQUE S VIDE
6.02 POIDS EMBALLAGE PRIMAIRE	16
6.03 MATIERE EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	CARTON
6.04 POIDS EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	540 g
6.05 DIMENSIONS COLIS (La x Lo x H)	260 X 544 X 130
6.06 NOMBRE D'UNITES PAR COLIS	4
6.07 NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	7
6.08 NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	7
6.09 GENCOD PRODUIT	3379760038002
6.10 GENCOD COLIS	TYPE EAN 128
6.11 CODE DOUANIER	
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 mois
7.07 D.L.U.O. A L'EXPEDITION	90 jours
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