

<b>ONETIK S.A.S.</b>	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	Emetteur: <b>Responsable qualité:</b> <b>JC MARTIN</b>	
	TOSCA DONNA en cossettes	<b>Réf.:</b> CDC 10.5 / 121	<b>Indice:</b> A
		Page: 1 / 3	



<b>1. GENERALITES</b>	
1.01 DESCRIPTION	Fromage mozzarella au lait de vache en cossette
1.02 LAIT UTILISE	Vache, brebis, chèvre pasteurisés
1.03 DEGRE D’AFFINAGE A LA LIVRAISON	2 jours minimum
1.04 SAVEUR, GOUT	Typé de vache frais, légèrement salé.
1.05 TYPE	Pâte filée
1.06 ASPECT PATE	Blanche à Ivoire Pâte longue.
1.07 CROUTE	absence
1.08 POIDS	2.5KG
1.09 DIMENSIONS (la mm* Lo mm)	200mm * 380 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
<b>2. INGREDIENTS (par ordre dégressif)</b>	
2.01 Lait de vache, brebis, chèvre	2.05 anti mottant E 460ii
2.02 Sel	2.06
2.03 Ferments lactiques	2.07
2.04 Présure	2.08
<b>3. CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES</b>	
HUMIDITE	51 % +/- 2
MATIERE SECHE	49 % +/- 2 %
MATIERE GRASSE	22 %
GRAS SUR SEC	> 35
pH	5.35 +/- 0.1
<b>4. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100 gr. de fromage)</b>	
4.01 MOYENNE VALEUR ENERGETIQUE	309 Kcal / 1294 KJ
4.02 EAU	49 gr.
4.03 PROTEINES	21.9 gr.
4.04 MATIERE GRASSE	22 gr.
4.05 HYDRATES DE CARBONE	6 gr.
4.06 SEL	1000mg
4.07 CALCIUM	630 mg

<b>6. EMBALLAGES</b>	
6.01 MATIERE EMBALLAGE PRIMAIRE	Polyamide 15 µm + Polyéthylène basse densité 50µm
6.02 POIDS EMBALLAGE PRIMAIRE	
6.03 MATIERE EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	CARTON
6.04 POIDS EMBALLAGE DE GROUPEMENT ET DE TRANSPORT	730 g
6.05 DIMENSIONS COLIS (La x Lo x H)	371* 565 *115
6.06 NOMBRE D'UNITES PAR COLIS	4
6.07 NOMBRE DE COLIS PAR COUCHE	4
6.08 NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	10
6.09 GEN - CODE PRODUIT	3379760110050
6.10 GEN - CODE COLIS	
6.11 NUMERO CODE DOUANIER	
<b>7. LIVRAISONS ET STOCKAGE</b>	
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	~ 10 semaines
7.07 D.L.U.O.	45 jours date d'expédition
<b>9. INFORMATIONS FOURNISSEURS</b>	
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