



Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n° : Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  <p>PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CRT - B.R 117 59811 LESQUIN CEDEX</p> </div> 4,60 Fromage crème de gruyère portion
Dénomination commerciale	La vache qui rit 16,66g
Code article fournisseur	67796
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	
Grammage si portion	16,66 g
Colisage	1 coffret de 80 portions
Température de conservation	Conservation au froid entre +4°C et +12°C - Ambiante : possible 24 heures
DLC / DDM maximum	
DLC / DDM mini à la livraison	
Mise en œuvre du produit conseillée	
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	Lait écrémé réhydraté (origine France), fromages, beurre, protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates et phosphates de calcium, concentré des minéraux du lait, concentré lactique laitier, vitamine D.
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	18%/11%/6.5%/ 910mg pour 100g
Liste et nature des additifs	Sel de fonte et calcium
Liste et nature des conservateurs	Aucun
Liste et nature des arômes et colorants	Aucun
Liste et nature des produits gélifiants	Aucun
Teneur en MG	18%
Origine de la gélatine si le produit en contient	Aucun
Critères Bactériologiques	Test : Listeria monocytogenes - E.Coli
Statuts OGM et allergènes	Sans OGM - Lait et produits laitiers (y compris lactose)
Valeurs nutritionnelles moyenne	964 kJ - 232 Kcal pour 100g
Classification GERMEN	8 repas sur 20
Mention complémentaire :	
	100% de nos producteurs laitiers français ont signé la charte de bonnes pratiques d'élevage et s'engagent ainsi à respecter des pratiques respectueuses de la santé des animaux, de leur bien-être et à tenir compte de l'impact environnemental des fermes.
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	fermes.
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	non
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	non
Label ou AOP éventuel	non
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Industriel
Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Fabriqué à Dole dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	Dole, Jura, France
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	Dole, Jura, France
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit.)	
**Pays	oui
**Région	oui
**Département	oui
**Groupement de producteurs	oui
**Commune ou CP	oui
**Nom du producteur	oui

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat :	Cachet du candidat :
Nom:	SAS PROLAIDIS
Adresse:	69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX
	TÉL : 03-20-96-69-00
Lot n°:	4,59
Nom et type de produit (cf. BPU):	Fromage Tomme/tome noire ou équivalent portion

Dénomination commerciale	Tome noire 25g
Code article fournisseur	60402
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous vide
Grammage si portion	25 g
Colisage	96 x 25 g
Température de conservation	Entre 2°C et 6°C
DLC / DDM maximum	39 jours
DLC / DDM mini à la livraison	29 jours
Mise en œuvre du produit conseillée	<i>Laisser aérer la portion quelques minutes afin de révéler les saveurs Ne pas consommer la croûte</i>

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	Lait de vache pasteurisé - sel - ferments lactiques E 235 : Conservateur E153 : Colorant
Taux de lipides, protéines, glucides, calcium	
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	Listéria monocytogenes / Entérotoxines Staphylococciques / Staphylocoque à coagulase + / Escherichia Coli
Statuts OGM et allergènes	Sans OGM
Valeurs nutritionnelles moyenne	
Classification GERMCN	8 repas sur 20

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<i>Fabriqué à Dole dans le Jura, avec du lait en poudre qui provient de lait 100% français collecté à la ferme</i>
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 6.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat :	Cachet du candidat :
Nom:	SAS PROLAIDIS
Adresse:	69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX
	Tél : 03-20-96-69-00
Lot n°:	4,58
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage Tomme/tome blanche ou équivalent portion

Dénomination commerciale	Tome blanche 25g
Code article fournisseur	60399
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous atmosphère protectrice souple
Grammage si portion	25 g
Coilsage	100 x 2 5g
Température de conservation	Entre 2°C et 6°C
DLC / DDM maximum	39 jours
DLC / DDM mini à la livraison	29 jours
Mise en œuvre du produit conseillée	<i>Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation. Ne pas consommer la croûte</i>

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	<i>Lait de vache (origine France) pasteurisé - sel - ferments lactiques E235 : Conservation - E171 : Colorant</i>
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	Listéria monocytogenes / Entérotoxines Staphylococciques / Staphylocoque à coagulase + / Escherichia Coli
Statuts OGM et allergènes	Sans OGM
Valeurs nutritionnelles moyenne	
Classification GERMEN	8 repas sur 20

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<i>Lait de vache origine France</i>
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cacher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: Adresse:	Cachet du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00	
Lot n°	4,57	
Nom et type de produit (cf. BPU)	Fromage Saint nectaire ou équivalent portion	
Dénomination commerciale	Saint nectaire AOP "Campagne de France" - portion individuelle	
Code article fournisseur	60393	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous atmosphère protectrice souple	
Grammage si portion	25 g	
Colisage	100 x 2 5g	
Température de conservation	Entre 2°C et 6°C	
DLC / DDM maximum	25 jours	
DLC / DDM mini à la livraison	15 jours	
Mise en œuvre du produit conseillée	<i>Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.</i>	
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	<i>Lait de vache (origine France) pasteurisé - sel - ferments lactiques</i>	
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium		
*Liste et nature des additifs		
*Liste et nature des conservateurs		
*Liste et nature des arômes et colorants		
*Liste et nature des produits gélifiants		
*Teneur en MG		
Origine de la gélatine si le produit en contient		
Critères Bactériologiques	Listéria monocytogènes / Entérotoxines Staphylococciques / Staphylocoque à coagulase + / Escherichia Coli	
Statuts OGM et allergènes	Sans OGM	
Valeurs nutritionnelles moyenne		
Classification GERMCN	<i>8 repas sur 20</i>	
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)		
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits		
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits		
Label ou AOP éventuel		
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers		
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<i>Lait de vache origine France</i>	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune)		
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :		
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n°: Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat :  4,56 Fromage blanc fondu nature 19-50% MG portion
---	--

Dénomination commerciale	Samos 20g
Code article fournisseur	65935
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	
Grammage si portion	20 g
Collage	1 colis de 80 portions
Température de conservation	A conserver au frais entre +4°C et +8°C Ambiante possible 24 heures
DLC / DDM maximum	
DLC / DDM mini à la livraison	
Mise en œuvre du produit conseillée	

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	fromage blanc, crème (27% - Origine France), eau, protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, phosphates de sodium et citrates de sodium, sel, concentré des minéraux du lait, épaississant : carraghénanes, vitamine D.
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	29.5%/8.5%/ 750mg pour 100g
*Liste et nature des additifs	3 sels de fonte + Calcium minéral
*Liste et nature des conservateurs	Aucun
*Liste et nature des arômes et colorants	Aucun
*Liste et nature des produits gélifiants	Aucun
*Teneur en MG	29.5%
Origine de la gélatine si le produit en contient	Aucun
Critères Bactériologiques	Listéria monocytogenes / E.Coli
Statuts OGM et allergènes	Sans OGM - Lait et produits laitiers (y compris lactose)
Valeurs nutritionnelles moyenne	
Classification GERMCN	8 repas sur 20

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	100% de nos producteurs laitiers français ont signé la charte de bonnes pratiques d'élevage et s'engagent ainsi à respecter des pratiques respectueuses de la santé des animaux, de leur bien-être et à tenir compte de l'impact environnemental des fermes.
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	Non
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	Non
Label ou AOP éventuel	Non
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Industriel

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Sablé sur Sarthe / Pays de Loire / France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	Sablé sur Sarthe / Pays de Loire / France
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	Sablé sur Sarthe / Pays de Loire / France

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)	
** Pays	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
** Région	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
** Département	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
** Groupement de producteurs	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
** Commune ou CP	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
** Nom du producteur	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


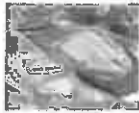
** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n°:	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div> 4,55 Fromage Port salut ou équivalent portion
Dénomination commerciale Code article fournisseur PHOTO	Port salut préemballé 30g 67927 <div style="text-align: center;">  </div>
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...) Grammage si portion Colisage Température de conservation DLC / DDM maximum DLC / DDM mini à la livraison	Rigide et transparent 30 g 80 tranches A conserver au frais entre +4°C et +8°C
Mise en œuvre du produit conseillée	
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	<i>Lait, protéines de lait, sel (1,6%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : rocou.</i>
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	<i>27%/traces / 20.5% / 650 mg pour 100g</i>
*Liste et nature des additifs	<i>Aucun</i>
*Liste et nature des conservateurs	<i>Aucun</i>
*Liste et nature des arômes et colorants	<i>rocou</i>
*Liste et nature des produits gélifiants	<i>Aucun</i>
*Teneur en MG	<i>27%</i>
Origine de la gélatine si le produit en contient	<i>Non</i>
Critères Bactériologiques	
Statuts OGM et allergènes	<i>Sans / Lait et produits laitiers</i>
Valeurs nutritionnelles moyenne	
Classification GERMCN	<i>8 repas sur 20</i>
Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	<i>100% de nos producteurs laitiers français ont signé la charte de bonnes pratiques d'élevage et s'engagent ainsi à respecter des pratiques respectueuses de la santé des animaux, de leur bien-être et à tenir compte de l'impact environnemental des fermes.</i>
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	<i>non</i>
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	<i>non</i>
Label ou AOP éventuel	<i>non</i>
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	<i>industriel</i>
Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)	<i>Cléry, Meuse, France</i>
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune)	<i>Cléry, Meuse, France</i>
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune)	<i>Cléry, Meuse, France</i>
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)	
**Pays	oui
**Région	oui
**Département	oui
**Groupement de producteurs	oui
**Commune ou CP	oui
**Nom du producteur	oui

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n°:	Cachet du candidat : PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CAT - B.P. 117 69811 LESQUIN CEDEX
Nom et type de produit (cf. BPU) :	4,55 Fromage Port salut ou équivalent portion

Dénomination commerciale	Port salut préemballé 30g
Code article fournisseur	67927
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Rigide et transparent
Grammage si portion	30 g
Colisage	80 tranches
Température de conservation	A conserver au frais entre +4°C et +8°C
DLC / DDM maximum	
DLC / DDM mini à la livraison	
Mise en œuvre du produit conseillée	

***Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	Lait, protéines de lait, sel (1,6%), ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne, colorant : rocou.
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	27%/traces / 20.5% / 650 mg pour 100g
*Liste et nature des additifs	Aucun
*Liste et nature des conservateurs	Aucun
*Liste et nature des arômes et colorants	rocou
*Liste et nature des produits gélifiants	Aucun
*Teneur en MG	27%
Origine de la gélatine si le produit en contient	Non
Critères Bactériologiques	
Statuts OGM et allergènes	Sans / Lait et produits laitiers
Valeurs nutritionnelles moyenne	
Classification GERMEN	8 repas sur 20

Mention complémentaire :

Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	100% de nos producteurs laitiers français ont signé la charte de bonnes pratiques d'élevage et s'engagent ainsi à respecter des pratiques respectueuses de la santé des animaux, de leur bien-être et à tenir compte de l'impact environnemental des fermes.
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	non
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	non
Label ou AOP éventuel	non
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	industriel

Provenance :


Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Cléry, Meuse, France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	Cléry, Meuse, France
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	Cléry, Meuse, France

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

**Pays	oui	
**Région	oui	
**Département	oui	
**Groupement de producteurs	oui	
**Commune ou CP	oui	
**Nom du producteur	oui	

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Dénomination du produit		Fromage SAINT PAULIN		30 g	
Liste des ingrédients	Lait de vache pasteurisé - sel - ferments lactiques				
	E 235 : Conservateur				
	E 160b et E 172 : Colorants				
Allergènes	Le lait				
OGM	Sans OGM				
Ionisation	Ne met en œuvre aucune matière ionisée Ne fait l'objet d'aucune ionisation				
Pays d'origine	France	GENCOD	34994900 9540 0		
DDM (DLUO)	30 jours (garantis sortie entrepôt)	Catég onilait	V		
Conservation	Entre 2°C et 6°C	GEMRCN	08/ 20		

Caractéristiques organoleptiques	
Description	Fromage à pâte pressée non cuite.
Aspect	Une croûte fine colorée orange, une pâte de couleur crème.
Goût	Acidulé au goût léger de lait frais.
Odeur	Arômes légers.
Texture	Une pâte souple et élastique.
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes afin de révéler les saveurs - Ne pas consommer la croûte.

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 30g
Valeur énergétique Kj	8400	1247	374,1
Valeur énergétique Kcal	2000	300	90
Graisses (g)	70	23	6,9
dont acide gras saturés (g)	20	14,7	4,4
Protéines (g)	50	23,3	7,0
Glucides (g)	260	traces	traces
dont sucres (g)	90	traces	traces
Sel (g)	6	1,88	0,6
Calcium (mg)	800	741	222
Sodium (mg)	-	740	222

* Apports de référence pour un adulte-type

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g


Conditionnement		
Colis	Unités / colis	100 (20 x 5 portions sécables)
	Dimension colis L x l x h (mm)	270 x 270 x 150
	Poids brut (kg)	± 3,435
	Poids net (kg)	3
Paletisation	colis / couche	12
	couches / palette	8
	colis / palette	96

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard CS 60117 - 59811 LESQUIN Cedex	Cachet du candidat : PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CRT - B.P 117 59811 LESQUIN CEDEX
Lot n°:	4,53
Nom et type de produit (cf BPU)	Fromage en coque de cire portion
Dénomination commerciale	Mini babybel 22g
Code article fournisseur	67929
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Une coque en cire
Grammage si portion	22 g
Colisage	96 portions
Température de conservation	A conserver au froid entre +4°C et +8°C
DLC / DDM maximum	
DLC / DDM mini à la livraison	
Mise en œuvre du produit conseillée	
* Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	<i>Lait (origine : France), sel, ferments lactiques, enzyme coagulante microbienne.</i>
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	<i>23%/21.5%/Aucun / 680mg pour 100g</i>
Liste et nature des additifs	<i>Aucun</i>
Liste et nature des conservateurs	<i>Aucun</i>
Liste et nature des arômes et colorants	<i>Aucun</i>
Liste et nature des produits gélifiants	<i>Aucun</i>
Teneur en MG	<i>23%</i>
Origine de la gélatine si le produit en contient	<i>Sans</i>
Critères Bactériologiques	
Statuts OGM et allergènes	<i>Sans OGM/ Lait et produits laitiers</i>
Valeurs nutritionnelles moyenne	
Classification GERMEN	<i>8 repas sur 20</i>
Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	<i>100% de nos producteurs laitiers français ont signé la charte de bonnes pratiques d'élevage et s'engagent ainsi à respecter des pratiques respectueuses de la santé des animaux, de leur bien-être et à tenir compte de l'impact environnemental des fermes.</i>
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	<i>non</i>
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	<i>non</i>
Label ou AOP éventuel	<i>non</i>
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	<i>Industriel</i>
Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<i>Evron, Mayenne, France</i>
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	<i>Evron, Mayenne, France</i>
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	<i>Evron, Mayenne, France</i>
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)	
** Pays	oui
** Région	oui
** Département	oui
** Groupement de producteurs	oui
** Commune ou CP	oui
** Nom du producteur	oui

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div>	
Lot n°:	4,52	
Nom et type de produit (cf. BPU)	Fromage Mimolette ou équivalent tranché	
Dénomination commerciale	Mimolette 30 g	
Code article fournisseur	35657	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous atmosphère protectrice	
Grammage si portion	30 g	
Colisage	24 x 30 g	
Température de conservation	A conserver au froid entre +2°C et +6°C	
DLC / DDM maximum		
DLC / DDM mini à la livraison		
Mise en œuvre du produit conseillée	<i>Laisser aérer quelques minutes avant dégustation.</i>	
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	<i>Laît (Pays bas) de vache pasteurisé - sem - E160b : colorant - Ferments lactiques</i>	
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium		
*Liste et nature des additifs		
*Liste et nature des conservateurs		
*Liste et nature des arômes et colorants		
*Liste et nature des produits gélifiants		
*Teneur en MG		
Origine de la gélatine si le produit en contient		
Critères Bactériologiques	Listéria monocytogènes - Entérotoxines Staphylococcique - Staphylocoque à coagulase + - Escherichia coli	
Statuts OGM et allergènes	Sans OGM	
Valeurs nutritionnelles moyenne		
Classification GERMCN	8 repas sur 20	
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)		
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits		
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits		
Label ou AOP éventuel		
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	<i>Laît : Pays Bas</i>	
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :		
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :		
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :		
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Dénomination du produit	MIMOLETTE	20 - 25 - 30g	Portions individuelles
Conditionné sous atmosphère protectrice			

Liste des Ingrédients	Lait (origine : Pays - bas) de vache pasteurisé - sel - E160b : colorant - ferments lactiques.
Allergènes	Lait
Caractéristiques organoleptiques	
Description	Fromage à pâte pressée non cuite
Aspect	Une pâte de couleur orange. Une croûte fine et lisse.
Goût	Légèrement salé avec une petite amertume en fin de bouche.
Odeur	Légèrement fruité.
Texture	Pâte ferme.
Attestations*	
Emballage contact alimentaire	Conformément à la réglementation en vigueur.
Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
Non Ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.



*Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs.

Conditions d'utilisation et de conservation		Nomenclature douanière		04069099
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.	Catég Onilait	V	
DLC	40 jours garantis sortie entrepôt	GEMRCN	08/20	
Conservation	Entre 2°C et 6°C		20g	25g
		Code art	9151	9152
		GTIN	3499490091518	3499490091525
			3499490091532	9153

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour			
		100g	20g	25g	30g
Valeur énergétique KJ	8400	1327	225,6	265,4	331,8
Valeur énergétique Kcal	2000	319	54,2	63,8	79,8
Graisses (g)	70	23,9	4,1	4,78	6,0
dont acide gras saturés (g)	20	16,2	2,8	3,24	4,1
Protéines (g)	50	25,3	4,3	5,06	6,3
Glucides (g)	260	0	0	0	0
dont sucres (g)	90	traces	traces	traces	traces
Sel (g)	6	2	0,3	0,4	0,5
Calcium (mg)	800	819	139,2	163,8	204,8
Sodium (mg)	-	787	134	157	196,9

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement				
Conditionné par Domalait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70		
Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	souple		
étiquette colis sectionnable / détachable / repositionnable				
Colis	Unités / colis	100		
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165		
	Poids brut (kg)	± 2.259	± 2.759	± 3.259
	Poids net (kg)	2	2,5	3
Paletisation	colis / couche	12		
	couches / palette	8		
	colis / palette	96		

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Dénomination du produit	MIMOLETTE		20 - 25 - 30g	Portions individuelles
Conditionné sous atmosphère protectrice				
Liste des ingrédients	Lait (origine : Pays - bas) de vache pasteurisé - sel - E160b : colorant - ferments lactiques.			
Allergènes	Lait			
Caractéristiques organoleptiques				
Description	Fromage à pâte pressée non cuite			
Aspect	Une pâte de couleur orange. Une croûte fine et lisse.			
Goût	Légèrement salé avec une petite amertume en fin de bouche.			
Odeur	Légèrement fruité.			
Texture	Pâte ferme.			
Attestations*				
Emballage contact alimentaire	Conformément à la réglementation en vigueur.			
Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.			
Non ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.			
*Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs.				
Conditions d'utilisation et de conservation			Nomenclature douanière	
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.		04069099	
DLC	40 jours garantis sortie entrepôt		Catég Onilait V	
Conservation	Entre 2°C et 6°C		GEMRCN 08/20	
			20g	25g
			9151	9152
			3499490091518	3499490091525
				9153
				3499490091532




Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour			
		100g	20g	25g	30g
Valeur énergétique Kj	8400	1327	225,6	265,4	331,8
Valeur énergétique Kcal	2000	319	54,2	63,8	79,8
Graisses (g)	70	23,9	4,1	4,78	6,0
dont acide gras saturés (g)	20	16,2	2,8	3,24	4,1
Protéines (g)	50	25,3	4,3	5,06	6,3
Glucides (g)	260	0	0	0	0
dont sucres (g)	90	traces	traces	traces	traces
Sel (g)	6	2	0,3	0,4	0,5
Calcium (mg)	800	819	139,2	163,8	204,8
Sodium (mg)	-	787	134	157	196,9

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement		
Conditionné par Domalait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70
Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	soUPLE
étiquette colis sectionnable / détachable / repositionnable		
Colis	Unités / colis	100
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165
	Poids brut (kg)	± 2.259
	Poids net (kg)	± 2,5
Paletisation	colis / couche	12
	couches / palette	8
	colis / palette	96

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Dénomination du produit		Fromage GOUDA	30 g
Liste des ingrédients	Lait de vache pasteurisé - sel - ferments lactiques		
	E 160a - E 160b : Colorants		
	E 235 : Conservateur		
Allergènes	Le lait		
OGM	Sans OGM		
Ionisation	Ne met en œuvre aucune matière ionisée Ne fait l'objet d'aucune ionisation		
Pays d'origine	France ou Pays-Bas	GENCOD	34994900 9531 8
DDM (DLUO)	30 jours garantis sortie entrepôt	Catég onilait	V
Conservation	Entre 2°C et 6°C	GEMRCN	08/ 20

Caractéristiques organoleptiques

Description	Fromage à pâte pressée non cuite
Aspect	Une pâte de couleur jaune pâle. Une croûte fine et lisse
Goût	Doux avec un léger goût de noisette
Odeur	Parfum léger de lait
Texture	Pâte souple et lisse
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes afin de révéler les saveurs

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour 100g		Valeurs pour 30g	
		France	Pays-Bas	France	Pays-Bas
Valeur énergétique Kj	8400	1345	1444	404	433
Valeur énergétique Kcal	2000	324	348	97	104
Graisses (g)	70	25	27,9	7,5	8,4
dont acide gras saturés (g)	20	15,7	18,9	4,7	5,7
Protéines (g)	50	24,7	23,4	7,4	7,0
Glucides (g)	260	traces	0	traces	0
dont sucres (g)	90	traces	0	traces	0
Sel (g)	6	1,88	2	0,6	0,6
Calcium (mg)	800	741	760	222	228
Sodium (mg)	-	740	787	222	236

* Apports de référence pour un adulte-type

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Conditionnement		
Colis	Unités / colis	100 (20 x 5 portions sécables)
	Dimension colis L x l x h (mm)	270 x 270 x 150
	Poids brut (kg)	± 3,435
	Poids net (kg)	3
Paletisation	colis / couche	12
	couches / palette	8
	colis / palette	96

Dénomination du produit	GOUDA	20 - 25 - 30g	Portions individuelles
Conditionné sous atmosphère protectrice			

Liste des ingrédients	Lait (origine : Pays -Bas ou France) de vache pasteurisé - sel - E235: conservateur - ferments lactiques
------------------------------	--

Allergènes	Lait
-------------------	------

Caractéristiques organoleptiques	
---	--

Description	Fromage à pâte pressée non cuite.
--------------------	-----------------------------------

Aspect	Une pâte de couleur jaune pâle. Une croûte fine et lisse.
---------------	---

Goût	Saveur acidulée.
-------------	------------------

Odeur	fraîche.
--------------	----------

Texture	Pâte souple.
----------------	--------------

Attestations*	
----------------------	--

Emballage contact alimentaire	Conformément à la réglementation en vigueur.
--------------------------------------	--

Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
-----------------	---

Non Ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.
-------------------	---

*Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs




Conditions d'utilisation et de conservation		Nomenclature douanière	04069078		
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.	Catég Onlait	V		
DLC	40 jours garantis sortie entrepôt.	GEMRCN	08/20		
Conservation	Entre 2°C et 6°C		20g	25g	30g
		Code art	9144	9145	9146
		GTIN	3499490091440	3499490091457	3499490091464

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	(France) Valeurs pour				(Pays-Bas) Valeurs pour			
		100g	20g	25g	30g	100g	20g	25g	30g
Valeur énergétique Kj	8400	1305	261,0	326,25	391,5	1506	301,2	376,5	451,8
Valeur énergétique Kcal	2000	314	62,8	78,5	94,2	363	72,6	90,75	108,9
Graisses (g)	70	24	4,8	6	7,2	29,9	6,0	7,475	9,0
dont acide gras saturés (g)	20	15,7	3,1	3,9	4,7	20,4	4,1	5,1	6,1
Protéines (g)	50	24,5	4,9	6,1	7,4	22,8	4,6	5,7	6,8
Glucides (g)	260	traces	traces	traces	traces	0	0	0	0
dont sucres (g)	90	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces
Sel (g)	6	1,4	0,3	0,35	0,4	1,9	0,4	0,475	0,6
Calcium (mg)	800	736	147,2	184	220,8	760	152,0	190	228,0
Sodium (mg)	-	551	110,2	137,795	165,4	748	149,6	187,0	224,4

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement				
Conditionné par Domalait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70		
Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	souple		
étiquette colis "sectionnable / détachable / repositionnable"				
Colis	Unités / colis	100		
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165		
	Poids brut (kg)	± 1.959	± 2.759	± 3.259
	Poids net (kg)	1,7	2,5	3
Paletisation	colis / couche	12		
	couches / palette	8		
	colis / palette	96		

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Dénomination du produit		Fromage EMMENTAL	30 g
Liste des ingrédients	Lait de vache pasteurisé - sel - ferments lactiques		
	Allergènes	Le lait	
	OGM	Sans OGM	
	Ionisation	Ne met en œuvre aucune matière ionisée Ne fait l'objet d'aucune ionisation	
Pays d'origine	France ou Pays-Bas	GENCOD	34994900 9515 8
DDM (DLUO)	30 jours garantis sortie entrepôt	Catég onilait	V
Conservation	Entre 2°C et 6°C	GEMRCN	08/ 20

Caractéristiques organoleptiques

Description	Fromage à pâte pressée cuite
Aspect	Une pâte de couleur jaune pâle pouvant présenter des trous. Une croûte fine et lisse
Goût	Légèrement fruité et légèrement piquant
Odeur	Absence d'odeur caractéristique
Texture	Pâte souple
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes afin de révéler les saveurs

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour 100g		Valeurs pour 30g	
		France	Pays-Bas	France	Pays-Bas
Valeur énergétique Kj	8400	1532	1549	460	465
Valeur énergétique Kcal	2000	369	373	111	112
Graisses (g)	70	29	29	8,7	8,7
dont acide gras saturés (g)	20	19	19,4	5,7	5,8
Protéines (g)	50	27	29	8,1	8,7
Glucides (g)	260	traces	traces	traces	traces
dont sucres (g)	90	traces	traces	traces	traces
Sel (g)	6	0,5	0,9	0,2	0,27
Calcium (mg)	800	1000	90	300	27
Sodium (mg)	-	197	354	59	106

* Apports de référence pour un adulte-type

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Conditionnement

Colis	Unités / colis	100 (20 x 5 portions sécables)
	Dimension colis L x l x h (mm)	270 x 270 x 150
	Poids brut (kg)	± 3,435
	Poids net (kg)	3
Paletisation	colis / couche	12
	couches / palette	8
	colis / palette	96

Dénomination du produit	EMMENTAL		17 - 20 - 25 - 30 g	Portions individuelles
Conditionné sous atmosphère protectrice				

Liste des Ingrédients	Lait (origine : Pays - bas) de vache pasteurisé - sel - ferments lactiques.
Allergènes	Lait
Caractéristiques organoleptiques	
Description	Fromage à pâte pressée cuite.
Aspect	Une pâte de couleur jaune pâle pouvant présenter des trous. Une croûte fine et lisse.
Goût	Légèrement fruité et légèrement piquant.
Odeur	Absence d'odeur caractéristique.
Texture	Pâte souple.
Attestations*	
Emballage contact alimentaire	Conformément à la réglementation en vigueur.
Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
Non ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.



* Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs.

Conditions d'utilisation et de conservation		Nomenclature douanière		04069013		
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.	Catég Onilait	V			
DLC	40 jours garantis sortie entrepôt	GEMRCN	08/20			
Conservation	Entre 2°C et 6°C	17g	20g	25g	30g	
		Code art	9132	9133	9134	9135
		GTIN	3499490091327	3499490091334	3499490091341	3499490091358

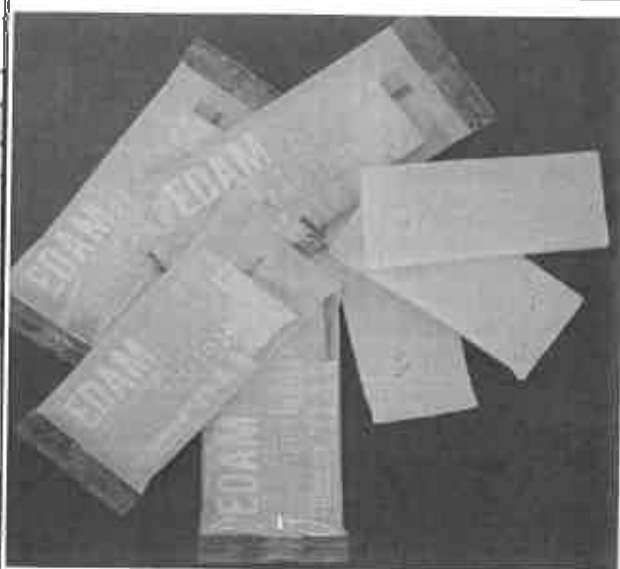
Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour				
		100g	17g	20g	25g	30g
Valeur énergétique KJ	8400	1542	262.1	308.4	385.5	462.6
Valeur énergétique Kcal	2000	370	62.9	74	92.5	111.0
Graisses (g)	70	28.5	4.8	5.7	7.1	8.6
dont acide gras saturés (g)	20	19.3	3.3	3.86	4.8	5.8
Protéines (g)	50	27.9	4.7	5.58	7.0	8.4
Glucides (g)	260	0	0	0	0	0
dont sucres (g)	90	traces	traces	traces	traces	traces
Sel (g)	6	1.2	0.2	0.24	0.3	0.4
Calcium (mg)	800	903	153.5	180.6	225.8	270.9
Sodium (mg)	-	490	83.3	98.0	122.5	147.0

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement					
Conditionné par Domolait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70			
Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	souple			
Colis	Unités / colis	100			
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165			
	Poids brut (kg)	± 1.959	± 2.259	± 2.759	± 3.259
	Poids net (kg)	1.7	2	2.5	3
Traçabilité	Nouveau étiquette détachable / repositionnable				
Paletisation	colis / couche	12			
	couches / palette	8			
	colis / palette	96			

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Dénomination du produit	EDAM	20 - 25 - 30g	Portions individuelles
Conditionné sous atmosphère protectrice			
Liste des ingrédients	Lait (origine : Pays -Bas ou France) de vache pasteurisé - sel E235: conservateur - ferments lactiques.		
Allergènes	Lait		
Caractéristiques organoleptiques			
Description	Fromage à pâte pressée non cuite.		
Aspect	Une pâte de couleur jaune pâle. Une croûte fine et lisse		
Goût	Saveur acidulée		
Odeur	fraîche		
Texture	Pâte souple		
Attestations*			
Emballage contact alimentaire	Conformément à la réglementation en vigueur.		
Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.		
Non ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.		



*Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs.


Conditions d'utilisation et de conservation		Nomenclature douanière	04069088
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation	Catég Onilait	V
DLC	40 jours garantis sortie entrepôt	GEMRCN	08/20
Conservation	Entre 2°C et 6°C	20g	25g
		30g	
	Code art	9118	9119
	GTIN	3499490091181	3499490091198
			3499490091204

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	(France) Valeurs pour				(Pays-Bas) Valeurs pour			
		100g	20g	25g	30g	100g	20g	25g	30g
Valeur énergétique Kj	8400	1214	242,8	303,5	364,2	1327	265,4	331,8	398,1
Valeur énergétique Kcal	2000	292	58,4	73	87,6	319	63,8	79,75	95,7
Graisses (g)	70	22	4,4	5,5	6,6	23,9	4,8	5,975	7,2
dont acide gras saturés (g)	20	14,3	2,9	3,6	4,3	16,2	3,2	4,05	4,9
Protéines (g)	50	23,5	4,7	5,9	7,1	25,3	5,1	6,325	7,6
Glucides (g)	260	traces	traces	traces	traces	0	0	0	0
dont sucres (g)	90	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces
Sel (g)	6	1,4	0,3	0,35	0,4	2	0,4	0,5	0,6
Calcium (mg)	800	793	158,6	198,25	237,9	820	164	205	246
Sodium (mg)	-	551	110,2	137,8	165,4	787	157,5	196,9	236,2

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement				
Conditionné par Domalait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70		
Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	souple		
Colis	étiquette colis sectionnable / détachable / repositionnable			
	Unités / colis	100		
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165		
	Poids brut (kg)	± 2.259	± 2.759	± 3.259
	Poids net (kg)	2	2,5	3
Paletisation	colis / couche	12		
	couches / palette	8		
	colis / palette	96		

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g

Dénomination du produit		Fromage EDAM	30 g	
Liste des ingrédients	Lait de vache pasteurisé - sel - ferments lactiques			
	E 235 : Conservateur			
Allergènes	Le lait			
OGM	Sans OGM			
Ionisation	Ne met en œuvre aucune matière ionisée Ne fait l'objet d'aucune ionisation			
Pays d'origine	France ou Pays-Bas	GENCOD	34994900 9528 8	
DDM (DLUO)	30 jours garantis sortie entrepôt	Catég onilait	V	
Conservation	Entre 2°C et 6°C	GEMRCN	08/ 20	

Caractéristiques organoleptiques	
Description	Fromage à pâte pressée non cuite
Aspect	Une pâte de couleur jaune pâle. Une croûte fine et lisse
Goût	Saveur acidulée
Odeur	Odeur fraîche
Texture	Pâte souple
Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes afin de révéler les saveurs

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	Valeurs pour 100g		Valeurs pour 30g	
		France	Pays-Bas	France	Pays-Bas
Valeur énergétique Kj	8400	1214	1327	364	398
Valeur énergétique Kcal	2000	292	319	88	96
Graisses (g)	70	22	23,9	6,6	7,2
dont acide gras saturés (g)	20	14,3	16,2	4,3	4,9
Protéines (g)	50	23,5	25,3	7,1	7,6
Glucides (g)	260	traces	traces	traces	traces
dont sucres (g)	90	traces	traces	traces	traces
Sel (g)	6	1,4	2	0,4	0,6
Calcium (mg)	800	741	820	222	246
Sodium (mg)	-	551	787	165	236

* Apports de référence pour un adulte-type

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g


Conditionnement		
Colis	Unités / colis	100 (20 x 5 portions sécables)
	Dimension colis L x l x h (mm)	270 x 270 x 150
	Poids brut (kg)	± 3,435
	Poids net (kg)	3
Paletisation	colis / couche	12
	couches / palette	8
	colis / palette	96


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Reappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS - 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN CEDEX TEL : 03-20-96-69-00 Lot n° :	Cachet du candidat : 
Nom et type de produit (cf. BPU)	Fromage frais nature légèrement salé 150 mg calcium mini portion 25g

Dénomination commerciale	Saint Môret 25g enrichi calc. Et vit.D, allégé en sel
Code article fournisseur	10193002
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous vide
Grammage si portion	25g
Colisage	Colis de 5 plaques de 24 portions chacune
Température de conservation	A conserver au frais entre +2°C et +6°C
DLC / DDM maximum	confidentielle
DLC / DDM mini à la livraison	contrat date = 30 jours
Mise en œuvre du produit conseillé	le produit est prêt à être consommé

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments

Liste des ingrédients	LAIT et CREME pasteurisés (Origine : France), protéines du LAIT, minéraux
Taux de lipides, protéines, glucides, calcium	Lipides : 19g/100g
*Liste et nature des additifs	Absence
*Liste et nature des conservateurs	Absence
*Liste et nature des arômes et colorants	Absence
*Liste et nature des produits gélifiants	Absence
*Teneur en MG	19% sur produit fini
Origine de la gélatine si le produit en contient	Absence
Critères Bactériologiques	Confidentielle, mais le plan de contrôle comprend notamment Listéria
Statuts OGM et allergènes	Ce produit est exempt d'OGM (conforme aux règlements UE n°1829/2003 et
Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100g de produit fini => 902 kJ /218 kcal
Classification GERMEN	08/20

Mention complémentaire :

Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	NC
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	NC
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	NC
Label ou AOP éventuel	NC
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Pas de fabrication artisanale

Provenance :

Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Lait et crème : Origine France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France, Maine et Loire, Vihiers
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France, Maine et Loire, Vihiers

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit) Le produit a systématiquement la même origine. Les informations ne seront pas redonnées à chaque livraison. Si le lieu de fabrication venait à changer, ou si l'origine du lait et de la crème venait à être modifié, le client en serait informé**

**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Dénomination du produit	CANTAL AOP " Campagne de France" 25 - 30 g Portions individuelles	
	Conditionné sous atmosphère protectrice	

Liste des Ingrédients	Lait de vache (origine : France) pasteurisé - sel - ferments lactiques.
-----------------------	---

Caractéristiques organoleptiques

Description	Fromage AOP à pâte pressée non cuite.
Aspect	Fromage écroûté, pâte de couleur jaune pâle.
Goût	Goût lacté, très doux.
Odeur	Légère odeur de cave.
Texture	Pâte ferme et souple.

Attestations*

Emballage contact alimentaire	Conformément à la réglementation en vigueur.
Sans OGM	Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
Non Ionisé	Conformément au décret 2001-1097 du 16/11/01.

* Nous attestons, sur la base des garanties et certificats obtenus auprès de nos fournisseurs.

Conditions d'utilisation et de conservation

Utilisation	Laisser aérer la portion quelques minutes avant dégustation.
DLC	40 jours garantis sortie entrepôt
Conservation	Entre 2°C et 6°C



Nomenclature douanière	04069081
Catég Onilait	V
GEMRCN	08/20
	pour 25g
	pour 30g
Code art	9113
GTIN	3499490091136
	9114
	3499490091143

Déclaration nutritionnelle	Valeurs de référence*	(dpt 15190) Valeurs pour			(dpt 15220) Valeurs pour		
		100g	25g	30g	100g	25g	30g
Valeur énergétique Kj	8400	1461	365.3	438.3	1544	386	463
Valeur énergétique Kcal	2000	352	88.0	105.6	372	93	112
Graisses (g)	70	28	7.0	8.4	30	8	9
dont acide gras saturés (g)	20	19.9	5.0	6.0	22	6	7
Protéines (g)	50	24	6.0	7.2	24	6	7
Glucides (g)	260	1	0.3	0.3	1.5	0.4	0.5
dont sucres (g)	90	1	0.3	0.3	0.5	0.1	0.2
Sel (g)	6	2	0.5	0.6	1.9	0.5	1
Calcium (mg)	800	730	182.5	219.0	760	190	228
Sodium (mg)	-	787	196.9	236.2	760	190	228

* Apports de référence pour un adulte-type

Conditionnement

Conditionné par Domalait	FR 77.445.002	Tel.: 01.64.10.52.70
--------------------------	---------------	----------------------

Emballage portion	Sous atmosphère protectrice	souple	
	étiquette colis "sectionnable / détachable / repositionnable "		
Colis	Unités / colis	100	
	Dimension colis L x l x h (mm)	290x265x165	
	Poids brut (kg)	± 2.759	± 3.259
	Poids net (kg)	2.5	3
Paletisation	colis / couche	12	
	couches / palette	7	
	colis / palette	84	

Critères microbiologiques	Sécurité sanitaire	Hygiène des procédés
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxines Staphylococcique	Absence dans 25g	
Staphylocoque à coagulase +		< 100 UFC/g
Escherichia coli		< 100 UFC/g


Service consommateurs	Campagne de France : 03 80 26 60 70 - Route de Combertault 21200 Sainte Marie la blanche
-----------------------	--


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat SAS PROLAIDIS - 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN CEDEX TEL : 03-20-96-69-00	Cachet du candidat : 
Lot n°	4,42
Nom et type de produit (cf. BPU)	Fromage Camembert 30 g - 20% MG mini portion

Dénomination commerciale	Camembert Campagne de France portion 30g
Code article fournisseur	32280
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Les portions se trouvent dans un boîte en carton
Grammage si portion	30g
Colisage	Colis de 12 boîtes de 8 portions
Température de conservation	A conserver au frais entre +4°C et +6°C
DLC / DDM maximum	confidentielle
DLC / DDM mini à la livraison	contrat date = 21 jours
Mise en œuvre du produit conseillée	le produit est prêt à être consommé

***Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

	LAIT pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES
Liste des ingrédients	Origine lait : France Lipides : 20g/100g Protides : 21g/100g Glucides : 0,5g/100g Calcium : 543 mg/100g
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	
*1 Liste et nature des additifs	Absence
*2 Liste et nature des conservateurs	Absence
*3 Liste et nature des arômes et colorants	Absence
*4 Liste et nature des produits gélifiants	Absence
*5 Teneur en MG	20% sur produit fini
Origine de la gélatine si le produit en contient	Absence
Critères Bactériologiques	Notamment listéria monocytogènes, E.COLI et Staphylocoques à coagulase positive
Statuts OGM et allergènes	Ce produit est exempt d'OGM (conforme aux règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003) Allergènes : LAIT
Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100g de produit fini => 1106 kJ /266 kcal
Classification GERMCN	08/20

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	NC
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	NC
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	NC
Label ou AOP éventuel	NC
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Pas de fabrication artisanale

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Laït : Origine France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France, Calvados, Vire ou France, Manche, Ducey
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France, Calvados, Vire ou France, Manche, Ducey

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit) Le produit a systématiquement la même origine (soit fabriqué à Vire ou fabriqué à Ducey). Les informations ne seront pas redonnées à chaque livraison. Si le lieu de fabrication venait à changer, ou si l'origine du lait venait à être modifié, le client en serait informé**

**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS - 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN CEDEX TEL : 03-20-96-69-00 Lot n° : Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div> 4,41 Fromage frais ail et fines herbes portion	
Dénomination commerciale Code article fournisseur PHOTO Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...) Grammage si portion Colisage Température de conservation DLC / DDM maximum DLC / DDM mini à la livraison Mise en œuvre du produit conseillée	Tartare Ail et fines Herbes 16g non enrichi 67947 <div style="text-align: center;">  </div> Emballage alu 16g Colis de 8 boîtes de 32 portions A conserver au frais entre +2°C et +6°C confidentielle contrat date = 24 jours le produit est prêt à être consommé	
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	LAIT et CREME pasteurisés, ail (1,4%), fines herbes (1,2%), sel, poivre	
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Lipides : 32g/100g	
*Liste et nature des additifs	Absence	
*Liste et nature des conservateurs	Absence	
*Liste et nature des arômes et colorants	Absence	
*Liste et nature des produits gélifiants	Absence	
*Teneur en MG	32% sur produit fini	
Origine de la gélatine si le produit en contient	Absence	
Critères Bactériologiques	confidentielle, mais le plan de contrôle comprend notamment E.Coli,	
Statuts OGM et allergènes	Ce produit est exempt d'OGM (conforme aux règlements UE n°1829/2003 et	
Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100g de produit fini => 1374 kJ /333 kcal	
Classification GERMCN	pas de fréquence recommandé, fréquence libre	
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	NC	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	NC	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	NC	
Label ou AOP éventuel	NC	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Pas de fabrication artisanale	
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Lait : Origine France Crème : Origine UE	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France, Charente, Réparsac	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France, Charente, Réparsac	
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit) Le produit a systématiquement la même origine. Les informations ne seront pas redonnées à chaque livraison. Si le lieu de fabrication venait à changer, ou si l'origine du lait et de la crème venait à être modifié, le client en serait informé		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Date de mise à jour : 21/02/2013

Mini Comté Entremont

Portion code Article

16,67g

36583



Le goût extra du Comté Entremont, généreux en saveurs, dans une portion pratique à servir
Entremont sélectionne les meilleures meules de Comté AOP au cœur du massif jurassien
Goût subtil et fruité pendant un long séjour en cave (120 jours minimum)

Dénomination :

Comté français AOP - Fromage à pâte pressée cuite

Ingédients :

Laït cru de vache, ferments lactiques, présure, sel

Conservation :

A conserver au frais entre +4°C et +6°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g		Par portion	
KJ / kcal	1734	418	289	69
Protéines (g)	28		4,67	
Glucides (g)	Traces		Traces	
<i>dont sucres</i>	Traces		Traces	
Lipides (g)	34		5,67	
<i>dont acides gras saturés</i>	20,9		3,45	
MG sur poids total (%)	34		5,67	
Calcium (mg)	900		153,00	
Fibres (g)	0		0,00	
Sodium (mg)	334		55,67	

Informations complémentaires

Produit conditionné sous atmosphère protectrice

DONNÉES LOGISTIQUES

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3 123930 665068	03 123938 016428	
Conditionnement	Portion	portion	Colis de 60 portions	
Poids net	16,67g	-	1 kg	616 kg
Poids brut	-	-	1,135 kg	719,16 kg
Dimensions LxIxH (mm)	8 X 30 X 95 mm	-	195 x 165 x 80 mm	1200 x 800 x 1910 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	28	22	616	36 960

Contrat date : 30 jours

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes : Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache
O.G.M. : Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n°agrément vétérinaire	Origine	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 39 558 001 CE	France	ISO 9001 / IFS	V



Toastinette®



Cheddar fondu

Du fondant
pour les sandwichs

Conditionné sous atmosphère protectrice

Toastinette® de La vache qui rit

84 tranches

- **Une marque connue et appréciée**
Une marque à forte notoriété : 98 % de notoriété globale¹
Une marque joyeuse et attachante
- **Un fromage au bon goût de cheddar**
- **Apporte du fondant et du nappant aux croque-monsieur et aux hamburgers**
- **Un conditionnement par 84 tranches adapté aux rotations**

¹Millward Brown, novembre 2013

Ingrédients

Fromages (dont cheddar 51%), lait écrémé réhydraté, beurre, sels de fonte : citrates de sodium, acide citrique, protéines de lait, sel, colorant : extrait de paprika, antiagglomérant : lécithine de tournesol.

Conservation

Tenir au froid entre +4°C et +12°C.
A consommer dans les 5 jours après ouverture

Valeurs nutritionnelles

Valeurs énergétiques	1 410 kJ ou 340 kcal
Matières grasses	28 g
dont AGS	19 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	19 g
Sel*	3,5 g
Calcium	540 mg (68% AQR**)

*Sel = sodium x 2,5

**Apport Quotidien de Référence

Taux de matière grasse sur poids total : 28%

Allergènes ajoutés (hors lait) : Aucun

Bel'Info nutrition : N°Azur: 0 810 100 300

PRIK APPEL LOCAL

Données logistiques

EAN 13 : 307378 098549 9
ITF 14 : 0 307378 098550 5

UF : Paquet de 84 tranches
UL : 1 colis de 8 paquets

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	1,033 kg	1,041 kg	225 x 75 x 56

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	8,264 kg	8,682 kg	340 x 265 x 145

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	661 kg	712 kg	1205 x 800 x 1305
Nb couches/palette	Nb colis/couche		Nb colis/palette
8	10		80

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 84 jours

Usine : Allemagne, méthode HACCP ISO 9001 (version 2000)
Marque d'identification : DE BY 70025 EG

Modèle de fiche technique	
Groupement Lycte Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres	
Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais	
<i>Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'insérer un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité et d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation</i>	
Identification du candidat	Cachet du candidat :
Nom: SAS PROLAIDIS	
Adresse: 69 RUE DE LA CORTX BOUGARD CS 601117 59811 LESQUIN	
Lot n°:	4,37
Nom et type de produit (cf. BPU)	Fromage Cheddar râpé
Dénomination commerciale	CHED COLORE RAPE SALADE SAC1KG
Code article fournisseur	50045
PHOTO	
Conditionnement (sous vide, sous atmosphère...)	Conditionné sous atmosphère protectrice
Grammage et portion	1kg
Colisage	6 sachets par carton
Température de conservation	Entre +4°C et +8°C
DLC / DDM maximum	75 jours à production
DLC / DDM mini à la livraison	30 jours à réception
Mise en œuvre du produit conseillée	A ouvrir 30 minutes avant utilisation
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, FERMENTS LACTIQUES, coagulant, CaCl2 (auxiliaire technologique: E509), colorants: bêta-carotène (E160a), rocou (E160b), antiagglomérant: cellulose
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Lipides: 29-35% / protéines: 26g / Glucides: <1g / Calcium: 739mg
Liste et nature des additifs	Chlorure de sodium (CaCl2: auxiliaire technologique): épaississant / E160a et E160b: colorants / Antiagglomérant: cellulose
Liste et nature des conservateurs	N/A
Liste et nature des arômes et colorants	Naturel
Liste et nature des produits gélifiants	N/A
Origine de la gélatine si le produit en contient	N/A
Critères Bactériologiques	Critère Valeur cible: Listeria (25 g) absence Staphylococcus coagulase + (UFC /g) ≤100 Escherichia Coli (UFC /g) ≤100 Moississures (/g) 5000 (à DLUO)
Statuts OGM et allergènes	- OGM Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003. - Allergènes Lait et produits laitiers (y compris lactose)*
Valeurs nutritionnelles moyenne	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Energie 389 Kcal / 1635 kJ Matières grasses 33g Dont Acides Gras Saturés 21g Glucides < 1g Dont sucres <0,5 g Protéines 26 g Sel 1,8g Sodium 0,71g Calcium 739 mg Soit AQR* 92%
Classification GERMEN	
Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	N/A
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	N/A
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	N/A
Label ou AOP éventuel	N/A
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	N/A
Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune)	Découpé et conditionné en France
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune)	62120 CAMPAGNE-LEZ-WARDRECQUES
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)	
**Pays	oui: UE
**Région	non
**Département	non
**Groupement de producteurs	non
**Commune ou CP	non
**Nom du producteur	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3, 4, 5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :
 Ingrédients à étiqueter* :
* selon la réglementation en vigueur

Composition :

Description du produit
 Age du produit :

GRAN LEO
 Lait pasteurisé de vache; ferments lactiques; sel; présure animale
 Lait pasteurisé de vache (95, 1%); ferments lactiques (3%); sel (1,9%); présure animale (0,018%); chlorure de calcium (0,016%)
 fromage à pâte pressée cuite
 6 mois mini d'affinage minimum

Signes de Qualité

Numéros d'agrément sanitaire
 Site de fabrication

FR 48 090 011 CE
 FR 48 090 011 CE

Roads de St-Alban 48140 LE MALZIEU VALLE-FRANCE
 LEO ZI Borel Blanchet 31280 VALLEFRANQUE DE LAURAGAIS - France

Certification IFS
 Certification BRC

Site d'affinage
 Site de conditionnement

FR 48 090 011 CE
 FR 31-582-001CE

Roads de St-Alban 48140 LE MALZIEU VALLE-FRANCE
 LEO ZI Borel Blanchet 31280 VALLEFRANQUE DE LAURAGAIS - France

LES VALEURS NUTRITIONNELLES

Cratères nutritionnels	pour 100g	pour 30g	% valeur repère sur 30g**
Valeur énergétique Kcal	384	115	6
Valeur énergétique KJ	1587	478	6
Protéines (g)	33	10	20
Glucides (g)	0	0	0
dont sucres (g)	0	0	0
Lipides (mat. gr. sur pot fin) (g)	28	8	12
dont acides gras saturés (g)	19	6	28
dont acides gras monoinsaturés (g)	8,4	2,5	-
dont acides gras polyinsaturés (g)	0,8	0,3	-
dont acides gras trans (g)	1,1	0,3	-

Cholestérol (mg)	Fibres alimentaires (g)	Sel (g)	Sodium (g)	Vitamines A (µg)
0	0	0	0	0
1,80	1,44	2,16	0,54	0
0,72	0,58	0,86	0,22	0
232	151	348	70	0

Declaracion sur la base de
 Tolérances*
 Donnees Calculées
 Donnees Bibliographiques
 Donnees Bibliographiques
 Moyennes analytiques
 Donnees Calculées
 Donnees Bibliographiques

#VALEUR!
 Donnees Bibliographiques
 Donnees Bibliographiques

Catégorie ONILAIT :
 GEMRCN

8 / 20

DONNEES LOGISTIQUES

Unités de vente	Emballages	Produit en poids	FIXE
Longueur (mm)	355 x 255		
largeur (mm)			
Hauteur (mm)			
Tare (g)	5,5		
Poids net du PRODUIT (kg)	1,000		
Poids brut du PRODUIT (kg)	1,055		
EAN 7 Poids			
EAN 7 Prix			
EAN 43			

327401277038
 00140000000000

CONSERVATION

DLUO () Garantie client :
 Duo Secondaire :
 N/A

Maintenir entre +2°C et +8°C

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Critères physico chimiques	Cible	Tolérances
Extrait sec*	55	MINI
Gras sur sec*	41	MINI
Sel**	1,8	1,44

(*) Selon norme de l'AFNOR pour les produits laitiers destinés à la consommation humaine
 (**) Selon norme européenne

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critères de sécurité	Cible	Tolérance
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Salmonelles	Absence / 25g	Absence / 25g
Enterobactéries		N/A

Chérisse Origine des procédés
 Staphylococcus à coagulase +
 Enterobactéries COLI
 Selon règlement CE N°1831/2003 et de la 2007 amendement et règlement CE N°1831/2003

	m = 100	M = 1000
	m = 100	M = 1000

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Critères organoleptiques	Cible	Tolérance
Aspect de la croûte	Sèche jaune légèrement orangée	
Aspect de la pâte		
Texture		
Goût	ferme et granuleuse	
Odeur	typique et franc	
Forme		
Dimensions du produit en		
mm		

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation

Caractéristiques

Type	EURO
Tare (kg)	20
Dimensions	1200
Lxh (mm)	800
Volume palette (m³)	1470
Nb colis par couche	1,4
Nb couches / palette	6
Nb colis / palette	11
Nb UVC / palette	68
SSCC	330
Poids net (kg)	330
Poids brut (kg)	383

AVANTAGES PRODUIT

Utilisation

Caractéristiques

Type	C41864
Tare (g)	374
L x l x h (mm)	225
Poids net (kg)	5
Poids brut (kg)	5,6
DUN 14	03492845178055
EAN 128	
(01) DUN 14 (15) dico AAMIAU (3103) poids (10) N°b1	
Nb UVC / colis	5

NOMENCLATURE DOUANIERE :

04062090

CONDITIONS DE STOCKAGE :



Maintenir entre +2°C et +8°C

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Lot n° : Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  <p>PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CRT - B.P. 117 59811 LESQUIN CEDEX</p> </div> 4,35 Fromage Raclette tranché
Dénomination commerciale Code article fournisseur PHOTO	Raclette 26% M.G. Campagne de France Tranches 400g 48628 <div style="text-align: center;">  </div>
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...) Grammage si portion Colisage Température de conservation DLC / DDM maximum DLC / DDM mini à la livraison Mise en œuvre du produit conseillée	Sous atmosphère protectrice 400g 16 UVC / Colis A conserver entre +2°C et +8°C 50 jours au jour de conditionnement 30 jours
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	Lait pasteurisé*, sel, ferments lactiques (Lait) et d'affinage (Lait), conservateurs: E235 (Lait) et lysozyme d'œuf, colorant de la croûte: E160b. *Origine: France.
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Pour 100g : Lipides 26g, Protéines: 25,6g, Glucides: traces, Calcium: 630mg
*Liste et nature des additifs	NA
*Liste et nature des conservateurs	Notamycine: E235 (synthèse) / Lysozyme d'œuf: E1105 (animal)
*Liste et nature des arômes et colorants	Rocou: E160b (végétal)
*Liste et nature des produits gélifiants	NA
*Teneur en MG	26% M.G.
Origine de la gélatine si le produit en contient	NA
Critères Bactériologiques	Listéria monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli : < 100 UFC /g Staphylocoques à coagulase positive: < 100 UFC/g Entérotoxines staphylococciques: pas de détection dans 25g
Statuts OGM et allergènes	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Présence de Lait et dérivés. Présence d'œufs et dérivés.
Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100g: 1397 KJ / 336 Kcal
Classification GERMEN	8 repas mini /20
Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	
Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Lait origine France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	Manche
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	Valognes
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)	
**Pays	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
**Région	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
**Département	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
**Groupement de producteurs	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
**Commune ou CP	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
**Nom du producteur	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non

* ces Informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces Informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



PER INTER

MOZZARELLA CERISE 5 G

Seau 1 kg

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage frais à pâte filée élaboré à partir caillé de lait de vache pasteurisé, en saumure
- Seau 1kg contenant environ 200 « cerises » de 5 g
- Poids net égoutté : 1kg – Poids net total : 2kg
- 46.9% MG sur Extrait Sec – 18% MG sur Produit fini
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, coagulant microbien
- Catégorie Lait Scolaire : III

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **MOZZARELLA CERISES 5G/KG**
 N° d'agrément CEE usine **IT 19 55 CE**
 N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale **MICHELANGELO**
 HACCP, ISO, IFS/BRC : oui

Origine **ITALIE**
 CNUF **48130**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 10 30**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

DECLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G

Energie	Matière Grasse	Dont AG Saturés	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
1013 kJ (244 kcal)	18 g	11.5 g	1.3 g	0 g	18 g	1.14 g

INFORMATIONS SANITAIRES

Escherichia coll/g **<100 ufc**
 Salmonella / 25g **Absence**

Staphylococcus aureus/g **<10 ufc**

Listeria monocytogènes / 25 g **Absence**

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Allergènes : Lait et ses dérivés

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **011511**

EAN 13 **5420024115118**
 DUN 14 **25420024115112**
 Gencod variable /

DLC garantie à la livraison : **20 jours**
 Conservation : **0° et 4° C**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	1 kg	2.116 kg	Diam 26.2 (en haut), 22.2 (en bas)		12.3
COLIS	6 kg	13.296 kg	48	34	17.5
PALETTE	216 kg	503.7 kg	120	80	173

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
6	4	9	36	216

NOS CONSEILS :

Le 26 06 2017

FICHE TECHNIQUE

Code produit France Frais :
 Code produit Plateforme :
 Code générique :

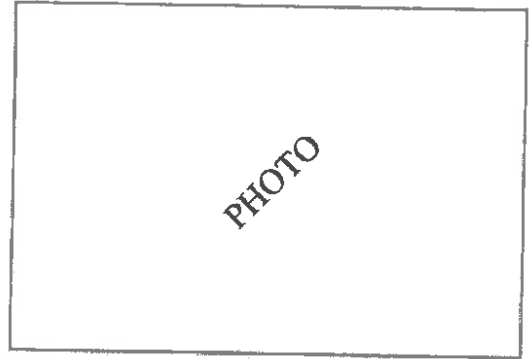
Code Fournisseur :
 Code ONILAIT :
 Recommandations GEMRCN :

Toute modification des données de cette fiche entraîne systématiquement l'envoi d'une nouvelle fiche par le fournisseur.

A - IDENTIFICATION

A1 - Produit

Denomination commerciale : Mozzarella cossettes Campagne de France sac 2,5 kg	
Dénomination légale de vente : Mozzarella française	
Marque : Campagne de France	Code article (fournisseur) : 37182
Signe de qualité (AOC, label ...) /	Nomenclature douanière (10 chiffres) : 04061030



A2 - Fournisseur

Nom Société : Lactalis Consommation Hors Foyer	Site de fabrication : Société Fromagère de Pontivy (56 France)	N° agrément ou d'enregistrement : FR 56.246.007 CE	Code emballage :
---	---	---	------------------

B - DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 - Composition du produit

Ingrédients, Additifs, Arômes, Auxiliaires Technologiques	% dans le produit fini	Origines		Ionisation	OGM	
		Source végétale / animale / minérale / microbienne	Géographique	Oui/Non	Présence d'OGM Oui/Non	Risque de contamination croisée avec des OGM
Lait pasteurisé		Animale : lait de vache	origine ingrédient principal = France	Non	Non	Non
Sel		Minérale		Non	Non	Non
Antiagglomérant L1460ii		Végétale		Non	Non	Non
Ferments lactiques		Microbien		Non	Non	Non
Auxiliaires technologiques : coagulant, chlorure de calcium				Non	Non	Non

B2 - Conservation

DLC ou DLUO DLUO	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours) 55 à 61 jours	Durée de vie après ouverture (en nb de jours)	Température de conservation (et tolérances) +2°C à +6°C
---------------------	---	---	--

B3 - Mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation

usage en pizza

B4 - Composition nutritionnelle : Pour 100g Pour 100ml Par portion, à définir

Valeurs nutritionnelles moyennes	
Protides : 24g	Valeur énergétique : 1120 KJ / 269 Kcal
Glucides : 0g	Calcium :
Glucides simples : 0g	Sodium : sel : 1,3g
Lipides : 19g	Fibres : 1,1g
AG saturés : 13g	Autre :
AG trans :	
Glucides complexes :	
AG poly-insaturés :	
AG mono-insaturés :	

Modèle de fiche technique	
Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres	
Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais	
<p>Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation</p>	
Identification du candidat Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN Lot n°: Nom et type de produit (cf. BPU)	Cachet du candidat :  4,32 Fromage mimolette dés/cubes
Dénomination commerciale Code article fournisseur PHOTO	MIMOLETTE CUBES 10X10 - 1KG 42393 
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...) Grammage et portion Collage Température de conservation DLC / DDM maximum DLC / DDM minj à la livraison Mise en œuvre du produit conseillé	Conditionné sous atmosphère protectrice 1kg 10 sachets par carton Entre +4°C et +8°C 75 jours à production 30 jours à réception A ouvrir 30 minutes avant utilisation
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients Taux de lipides, protéines, glucides, calcium Liste et nature des additifs Liste et nature des conservateurs Liste et nature des arômes et colorants Liste et nature des produits peififiants *Teneur en MG Origine de la gélatine si le produit en contient	LAIT de vache pasteurisé, sel, FERMENTS LACTIQUES, CaCl2 (auxiliaire technologique: E509), coagulant, colorants: rocou (E160b), caroténoïdes (E160a) + paprika (E160c), antiagglomérant: cellulose Lipides: 24% / protéines: 25g / Glucides: <1g / Calcium: 850mg CaCl2: auxiliaire technologique / antiagglomérant: cellulose N/A N/A 24% N/A
Critères Bactériologiques	Critère Valeur cible: Listeria (25 g) absence Staphylococcus coagulase + (UFC /g) ≤100 Escherichia Coli (UFC /g) ≤100 Moississures (/g) 5000 (à DLUO)
Statuts OGM et allergène:	- OGM Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1831/2003 du 22/09/2003. - Allergènes Lait et produits laitiers (y compris lactose)*
Valeurs nutritionnelles moyenne	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Energie 315 Kcal / 1320 kJ Matières grasses 24g Dont Acides Gras Saturés 16,3g Glucides < 1 g Dont sucres <0,5 g Protéines 25 g Sel 2,2g Sodium 0,87g Calcium 850 mg Soit AQR* 98,8%
Classification GERMICN	
Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie D à 3 si œufs/ovoproduits) Catégorie A / B si œufs/ovoproduits Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits Label ou AOP éventuel Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	N/A N/A N/A N/A N/A
Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) : Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	Découpé et conditionné en France 62120 CAMPAGNE-LEZ-WARDREQUES
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit.)	
**Pays **Région **Département **Groupement de producteurs **Commune ou CP **Nom du producteur	oui non non non non non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation
** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Les fromagers de Saint-Omer	<i>Fiche Matière Première</i>	
	MIMOLETTE	
		Date de création : 20/04/05
	<i>Fromage à pâte pressée non cuite</i>	Date de révision : 30/01/17
	Code matière : 322005	Indice de révision : 19

INGREDIENTS

Dénomination	Quantité %	Origine	Origine géographique
Lait pasteurisé de vache	>97%	ANIMALE	UE DES 15
Sel	≤2,2%	MINERALE	
Ferments lactiques	<1%	MICROBIOLOGIQUE	
Chlorure de calcium (auxiliaire technologique : E509)	<0.079%	CHIMIQUE	
Coagulant	<0,02%	MICROBIENNE	
Colorants: annatto (E160b), caroténoïdes (E160a) + paprika (E160c)	<0,1%		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Couleur** : Orange
- **Texture** : Ferme avec de rares ouvertures de 1 à 10 mm
- **Goût** : Saveur lactée vive

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Valeur cible
Matière grasse sur extrait sec	43,3 %
Matière grasse sur produit fini	23,9 %
Humidité	44,8 %

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Valeur cible
Listeria (/25 g)	Absence
Staphylococcus coagulase + (/g)	≤ 100
Escherichia Coli (/g)	≤ 100

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Energie	318 Kcal 1320 kJ
Matières grasses <i>Dont Acides Gras Saturés</i>	23,9 g 16,2 g
Glucides <i>Dont sucres</i>	< 1 g Traces
Protéines	25 g
Sel <i>Sodium</i>	2,2 g 0,8 g
Calcium <i>Soit AQR*</i>	850 mg 98,8%

*AQR : Apports Quotidiens de Référence

Les fromagers de Saint-Omer	<i>Fiche Conditionnement</i>	
	Mimolette dés kg	
	<u>Matière première:</u> Mimolette 25%MG/Produit fini	Date de création : 07/09/09
	<u>Code Matière Première :</u> 322005	Date de révision : 15/09/17
	<u>Code Produit Fini :</u> 309014	Indice de révision : 5

<u>CARACTERISTIQUES</u>	<input type="checkbox"/> Cossettes <input checked="" type="checkbox"/> Dés <input type="checkbox"/> Timbres <input type="checkbox"/> Allumettes <input type="checkbox"/> Lamelles <input type="checkbox"/> Râpé : fin <input type="checkbox"/> standard <input type="checkbox"/> salade <input type="checkbox"/> <u>Dimensions :</u> <input type="checkbox"/> 29x4x4 mm <input type="checkbox"/> 39x4x4 mm <input type="checkbox"/> 5x5x5 mm <input checked="" type="checkbox"/> 10x10 mm <input type="checkbox"/> 12x12 mm <u>Poids d'un sachet :</u> 1 kg <u>Film :</u> Neutre <input checked="" type="checkbox"/> Mon Village <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/>
<u>CONDITIONNEMENT</u>	Conditionnement en cartons : - Poids net du carton : 6 kg - Nombre de sachets/carton : 6 - Nombre de cartons/couche : 10 - Nombre de cartons/palette : 90 - Poids brut du carton : 0,336 kg - Dimensions carton : 389x240x175 mm Code carton: C 10
<u>CONSERVATION</u>	A conserver entre +4°C et +8°C, DLUO : 75 jours
<u>N° AGREMENT CEE</u>	FR 62.205.003 CE

FICHE TECHNIQUE

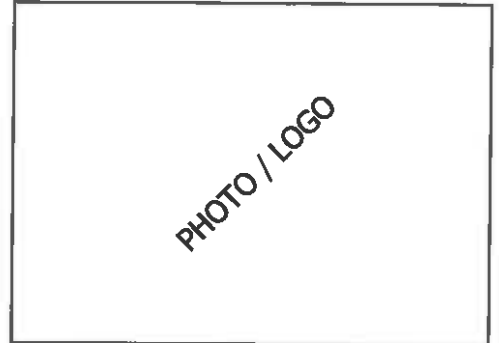
Code produit France Frais : **114811**
 Code Fournisseur : **050328**

Code ONILAIT : **V**
 Recommandations GEMRCN : **08/20**

Toute modification des données de cette fiche entraîne systématiquement l'envoi d'une nouvelle fiche par le fournisseur.
A – IDENTIFICATION

A1 - Produit

Dénomination commerciale :	
EMMENTAL RAPE KG	
Dénomination légale de vente :	
EMMENTAL	
Marque :	Code article (fournisseur) :
CAMPAGNE DE France	050328
Signe de qualité (AOC, label...) :	Nomenclature douanière (10 chiffres) :
	406200000



A2 – Fournisseur

Nom Société : SODIAAL FOOD EXPERTS ENTREMONT-ALLIANCE	Site de fabrication : ENTREMONT Z.I des Noel _ Route d'Epinant _ 52140 MONTIGNY LE ROI	N° agrément ou d'enregistrement : FR 52.332.001.CE	Code emballage : EMB 52332
---	--	--	--------------------------------------

B – DESCRIPTION DU PRODUIT

B1 – Composition du produit

Ingrédients, Additifs, Arômes, Auxiliaires Technologiques	% dans le produit fini	Origines		Ionisation	OGM	
		Source végétale / animale à préciser	Géographique	Oui/Non	Présence d'OGM Oui/Non	Risque de contamination croisée avec des OGM
Lait de vache	> 98%	Animale	France	NON	NON	NON
Sel	< 1%	Minérale	France	NON	NON	NON
Ferments lactiques	<1%	Microbienne	UE 15	NON	NON	NON
Coagulant	<1%	Microbienne	UE 15	NON	NON	NON

B2 – Conservation

DEC ou DLUC 60 jours	Durée de vie sortie fabrication (en nb de jours)	Durée de vie après ouverture (en nb de jours) 2 à 3 jours	Température de conservation (et tolérances) Entre +4°C et +8°C
--------------------------------	--	---	--

B3 – Mode d'emploi et conditions particulières d'utilisation

--

B4 – Composition nutritionnelle :



Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Pour 100 ml	Par portion 125 g	% A/R / portion
Energie : KJ	1532			
Kcal	369			
Matières grasses (g)	29			
dont acides gras saturés (g)	19			
Glucides (g)	< 0,5			
dont sucres (g)	<0,5			
Protéines(g)	27,0			
Sel (g)	0,7			
Calcium (mg)	1000			
Vitamines D (µg)				

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX	Cachet du candidat : 	
Lot n°	4,30	
Nom et type de produit (cf. BPU)	Fromage emmental ou équivalent en tranche	
Dénomination commerciale	Emmental 45% en tranche 15g	
Code article fournisseur	101005	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	sous atmosphère protectrice	
Grammage si portion	15 g	
Collage	Pcb : 12	
Température de conservation	Entre +2°C et +6°C	
DLC / DDM maximum	75 jours	
DLC / DDM mini à la livraison	50 jours	
Mise en œuvre du produit conseillée	snacking	
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	<i>Lait pasteurisé de vache (Origine UE) sel, ferments lactiques, enzymes coagulantes</i>	
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	Matières grasses : 30g dont 21g d'acide gras saturé, protéines : 27g, glucides : 0,5g de sucres, calcium : 898mg Valeurs pour 100g	
Liste et nature des additifs		
Liste et nature des conservateurs		
Liste et nature des arômes et colorants		
Liste et nature des produits gélifiants		
Teneur en MG	30%	
Origine de la gélatine si le produit en contient		
Critères Bactériologiques	<i>Listeria monocytogenes : Absence dans 25g, Salmonelles: Staph à coag +; Enterocoques Staphylococciques: Absence, Recherche si Staphylococcus aureus >10⁵, E. coli <100; Staph à coag +: <100</i>	
Statuts OGM et allergènes	Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et 1831/2003. Ce produit n'a pas subi et ne contient pas d'ingrédients ayant subi un traitement ionisant.	
Valeurs nutritionnelles moyenne	Valeurs nutritionnelles (données à titre indicatif /100g) Valeurs énergétiques: 1578kJ Valeurs caloriques: 380 kcal Matières grasses: 30g Dont acides gras saturés: 21g Glucides: 0,50g Dont sucres: 0,50g Protéines: 27g Sel: 0,64g	
Classification GERMCN		
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie D à S si œufs/ovoproduits)		
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits		
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits		
Label ou AOP éventuel		
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers		
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)	Lait : UE	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune)	France	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune)		
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
**Région	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
**Département	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
**Groupement de producteurs	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
**Commune ou CP	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
**Nom du producteur	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 6.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat Nom: Adresse:	Cachet du candidat : 																								
Lot n°:	4,29																								
Nom et type de produit (cf. BPU)	Fromage emmental ou équivalent dés/cubes																								
Dénomination commerciale	EMMENTAL UE CUBE 10X10 5AC 1KG																								
Code article fournisseur	42390																								
PHOTO																									
Conditionnement (sous vide, sous atmosphère...)	Conditionné sous atmosphère protectrice																								
Grammage si portion	1kg																								
Collage	10 sachets par carton																								
Température de conservation	Entre +4°C et +8°C																								
DLC / DDM maximum	55 jours à production																								
DLC / DDM mini à la livraison	30 jours à réception																								
Mise en œuvre du produit conseillée	A ouvrir 30 minutes avant utilisation																								
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments																									
Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, FERMENTS LACTIQUES, sel, coagulant, CaCl2 (auxiliaire technologique: E509)																								
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Lipides: ≥ 27% / protéines: 28g / Glucides: <1g / Calcium: 1000mg																								
Liste et nature des additifs	CaCl2: auxiliaire technologique																								
Liste et nature des conservateurs	N/A																								
Liste et nature des arômes et colorants	N/A																								
Liste et nature des produits gélifiants	N/A																								
Teneur en MG	≥ 27%																								
Origine de la gélatine si le produit en contient	N/A																								
Critères Bactériologiques	Critère Valeur cible: Listeria (1/25 g) absence Staphylococcus coagulase + (UFC/g) ≤100 Escherichia Coll (UFC/g) ≤100																								
Statuts OGM et allergènes	* - OGM Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003. - Allergènes Lait et produits laitiers (y compris lactose)*																								
Valeurs nutritionnelles moyenne	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Energie 378 Kcal / 1570 kJ Matières grasses 28g Dont Acides Gras Saturés 20g Glucides < 1 g Dont sucres <0,5 g Protéines 28 g Sel 1g Sodium 0,39g Calcium 1000 mg Soit AQR* 125%																								
Classification GERMCH																									
Mention complémentaire :																									
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)																									
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits																									
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits																									
Label ou AOP éventuel																									
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers																									
Provenance :																									
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dénomination</th> <th>Quantité %</th> <th>Origine</th> <th>Oi géographique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lait de vache pasteurisé</td> <td>97%</td> <td>ANIMALE</td> <td>UE</td> </tr> <tr> <td>Ferments lactiques</td> <td>< 1,5%</td> <td>MICROBIENNE</td> <td>UE/VA/ANTRALIE</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>< 1,5%</td> <td>MINÉRALE</td> <td>UE</td> </tr> <tr> <td>Coagulant</td> <td>< 1%</td> <td>MICROBIOLOGIQUE</td> <td>UE</td> </tr> <tr> <td>CaCl2 (auxiliaire technologique: E509)</td> <td>< 0,35%</td> <td>MINÉRALE</td> <td>UE</td> </tr> </tbody> </table>	Dénomination	Quantité %	Origine	Oi géographique	Lait de vache pasteurisé	97%	ANIMALE	UE	Ferments lactiques	< 1,5%	MICROBIENNE	UE/VA/ANTRALIE	Sel	< 1,5%	MINÉRALE	UE	Coagulant	< 1%	MICROBIOLOGIQUE	UE	CaCl2 (auxiliaire technologique: E509)	< 0,35%	MINÉRALE	UE
Dénomination	Quantité %	Origine	Oi géographique																						
Lait de vache pasteurisé	97%	ANIMALE	UE																						
Ferments lactiques	< 1,5%	MICROBIENNE	UE/VA/ANTRALIE																						
Sel	< 1,5%	MINÉRALE	UE																						
Coagulant	< 1%	MICROBIOLOGIQUE	UE																						
CaCl2 (auxiliaire technologique: E509)	< 0,35%	MINÉRALE	UE																						
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	Découpé et conditionné en France																								
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	62120 CAMPAGNE-LEZ-WARDRECOUES																								
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)																									
**Pays	oui: UE																								
**Région																									
**Département	non																								
**Groupement de producteurs	non																								
**Commune ou CP	non																								
**Nom du producteur	non																								

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat SAS PROLAIDIS 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN Lot n°: Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat : <div style="text-align: right;">  <p>PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CRT - B.R 117 59811 LESQUIN CEDEX</p> </div> 4.28 Fromage dés type brebis
---	---

Dénomination commerciale	Dés de Fromage au lait de brebis Myrtis
Code article fournisseur	66750
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	sous atmosphère protectrice
Grammage si portion	barquette de 500g
Colisage	x 6
Température de conservation	entre +2°C et +6°C
DLC / DDM maximum	60
DLC / DDM mini à la livraison	40
Mise en œuvre du produit conseillée	

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé de brebis (origine France), sel, chlorure de calcium, enzyme coagulante, ferments lactiques
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	27%, 21%, 1,5%, 318 mg
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	48%
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	Staphylocoques à coagulase + : m=100 / M=1000, Escherichia coli : m=100 /
Statuts OGM et allergènes	Non OGM / Allergènes : LAIT
Valeurs nutritionnelles moyenne	1382 KJ / 333 Kcal
Classification GERMCN	4/20

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	/
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	/
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	/
Label ou AOP éventuel	/
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	/

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	15220 ST-MAMET (France)
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	15220 ST-MAMET (France) / 31290 VILLEFRANCHE-DE-LAURAGAIS (France)

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00		Cachet du candidat : <div style="text-align: right; padding-right: 20px;">  </div>	
Lot n°:		4,027	
Norm et type de produit (cf. BPU) :		Fromage Fourme d'Ambert AOP ou équivalent	
Dénomination commerciale		FOURME D'AMBERT AOP	
Code article fournisseur		552272	
PHOTO			
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)			
Grammage si portion			
Colisage			
Température de conservation		COLIS X 2	
DLC / DDM maximum		4° C - 8° C	
DLC / DDM mini à la livraison		40 JOURS	
Mise en œuvre du produit conseillée			
* Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments			
Liste des ingrédients		Lait de vache, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure animale, Chlorure de calcium, pénicillium roquefort	
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium		pour 100 g / 0,5 glucides	
* Liste et nature des additifs			
* Liste et nature des conservateurs			
* Liste et nature des arômes et colorants			
* Liste et nature des produits gélifiants			
* Teneur en MG		29	
Origine de la gélatine si le produit en contient			
Critères Bactériologiques			
Statuts OGM et allergènes			
Valeurs nutritionnelles moyenne			
Classification GERMCN			
Mention complémentaire :			
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)			
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits			
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits			
Label ou AOP éventuel			
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers			
Provenance :			
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :		France 42 SAINT BONNET LE COURREAU	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :		France 42 SAINT BONNET LE COURREAU	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :			
** Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)			
** Pays	oui	non	
** Région	oui	non	
** Département	oui	non	
** Groupement de producteurs	oui	non	
** Commune ou CP	oui	non	
** Nom du producteur	oui	non	

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3, 4, 5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat :		Cachet du candidat :																															
Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00		PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CRT - B.P 117 59811 LESQUIN CEDEX																															
Lot n°		4.26																															
Nom et type de produit (cf. BPU)		Fromage de lait pasteurisé de vache à pâte pressée non cuite type Chaussée aux moines ou équivalent																															
Dénomination commerciale		COUSTERON 320 g																															
Code article fournisseur		114906																															
PHOTO																																	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)																																	
Grammage si portion																																	
Colisage																																	
Température de conservation		entre +4°C et +8°C.																															
DLC / DDM maximum		28 jours																															
DLC / DDM mini à la livraison																																	
Mise en œuvre du produit conseillée		Pensez à sortir votre Cousteron* du réfrigérateur environ une demie heure et demie avant de le servir pour le déguster à température ambiante.																															
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments																																	
Liste des ingrédients		Lait pasteurisé origine France, sel 1,8%, ferments lactiques, présure, conservateur : E235,																															
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium																																	
Liste et nature des additifs																																	
Liste et nature des conservateurs																																	
Liste et nature des arômes et colorants																																	
Liste et nature des produits gélifiants																																	
Teneur en MG		25% de M.G dans produit fini = 50% de M.G dans la matière sèche.																															
Origine de la gélatine si le produit en contient																																	
Critères Bactériologiques																																	
Statuts OGM et allergènes		Contient : Lait de vache																															
Valeurs nutritionnelles moyenne		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>pour 100g</th> <th>% (sur 100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Énergie (kJ)</td> <td>240</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Énergie (kcal)</td> <td>57</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>4,99 g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Lipides (total)</td> <td>49,00 g</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>0,10 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Dont sucres</td> <td>0,10 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibres</td> <td>0,00 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Na</td> <td>1,80 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Ca</td> <td>600,00 mg</td> <td>12%</td> </tr> </tbody> </table>			pour 100g	% (sur 100g)	Énergie (kJ)	240	5%	Énergie (kcal)	57	1%	Protéines	4,99 g	1%	Lipides (total)	49,00 g	10%	Glucides	0,10 g	0%	Dont sucres	0,10 g	0%	Fibres	0,00 g	0%	Na	1,80 g	0%	Ca	600,00 mg	12%
	pour 100g	% (sur 100g)																															
Énergie (kJ)	240	5%																															
Énergie (kcal)	57	1%																															
Protéines	4,99 g	1%																															
Lipides (total)	49,00 g	10%																															
Glucides	0,10 g	0%																															
Dont sucres	0,10 g	0%																															
Fibres	0,00 g	0%																															
Na	1,80 g	0%																															
Ca	600,00 mg	12%																															
Classification GERMCN																																	
Mention complémentaire :																																	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)																																	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits																																	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits																																	
Label ou AOP éventuel																																	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers																																	
Provenance :																																	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :		France - Pays de la Loire																															
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :																																	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :																																	
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)																																	
** Pays	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non																															
** Région	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non																															
** Département	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non																															
** Groupement de producteurs	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non																															
** Commune ou CP	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non																															
** Nom du producteur	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non																															

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69, Rue de la Croix Bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03.20.96.69.00 Lot n°: Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div> Fromage Munster AOP ou équivalent	
Dénomination commerciale	Munster 750g env. Marikel	
Code article fournisseur	32109	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)		
Grammage si portion		
Colisage	2	
Température de conservation	+8°C maximum	
DLC / DDM maximum		
DLC / DDM mini à la livraison	28 jours minimum à réception	
Mise en œuvre du produit conseillé		
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	Lait, sel, ferments, présure	
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	30kcalmatières grasses: 27g dont AGS: 19g glucides:1g dont sucres 1g protéin	
*Liste et nature des additifs		
*Liste et nature des conservateurs		
*Liste et nature des arômes et colorants		
*Liste et nature des produits gélifiants		
*Teneur en MG	27	
Origine de la gélatine si le produit en contient		
Critères Bactériologiques	listeria mono: et salmonelles: abs/25g E.Coli et staph m=100, M=1000 ufc/g	
Statuts OGM et allergènes	sans OGM et allergène = lait	
Valeurs nutritionnelles moyenne	30kcalmatières grasses: 27g dont AGS: 19g glucides:1g dont sucres 1g protéin	
Classification GERMCN		
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)		
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits		
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits		
Label ou AOP éventuel		
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers		
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	FRANCE	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	FRANCE	
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



PER INTER

MONTCADI CROUTE NOIRE

8/20 repas
Recommandation
GEMRCN

Pain paraffiné 2.7 kg env.

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée demi-cuite, croûte noire.
- Mini 50% MG sur Extrait Sec / 26% MG sur Produit fini
- Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, ferments lactiques (dont **lait**), Coagulant microbien, sel, conservateurs en surface : E235, E202
- Catégorie Lait Scolaire: V

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **MONTACDI CROUTE NOIRE**
 N° d'agrément CEE usine **ES 15.00366/L CE**
 N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale :
 HACCP, ISO 22000 : OUI

Origine **ESPAGNE**
 CNUF **48130**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 92**

N° TVA Intracommunautaire **FR 07349870139**

DECLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G

Energie	Dont Matières grasses	Dont AG saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Calcium	Sel
1321 kj (319 kcal)	26 g	18 g	3 g	1 g	22 g	621 mg	2.2 g

INFORMATIONS SANITAIRES

Escherichia coll/g **<100 UFC**
 Salmonella / 25g **Absence**

Staphylococcus aureus/g **< 100 UFC**

Listeria monocytogènes / 25 g **Absence**

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Allergènes : lait et ses dérivés – Croûte non consommable

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **002015**

EAN 13 **8410672000666**
 DUN 14 **98410672000669**
 Gencod variable **2327448**

DLC garantie à la livraison : **90 jours**
 Conservation : **Entre 2° et 8°C**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.7 kg env.	2.71 kg env.	23.5	12	9
COLIS	10.8 kg env.	11.17 kg env.	51	20	14
PALETTE	777.6 kg env	830 kg env	120	80	139

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	8	9	72	288

NOS CONSEILS :

Le 23 08 2017


PRODUITS SERVICE / A TRANCHER

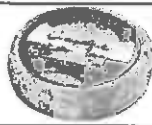
Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard CS 60117 59811 Lesquin Cedex	Cachet du candidat : 
Lot n°	4,23
Nom et type de produit (cf BPU) :	Fromage Tomme grise ou équivalent

Dénomination commerciale	Tomme - Fromage 24% M.G. Campagne de France
Code article fournisseur	112481
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous papier
Grammage si portion	
Colisage	3 UVC / colis
Température de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C
DLC / DDM maximum	45 jours au jour de conditionnement
DLC / DDM mini à la livraison	19 jours
Mise en œuvre du produit conseillée	

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	<i>Lait pasteurisé*, sel, ferments lactiques (Lait), moisissures sélectionnées. *Origine: France.</i>
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	<i>Pour 100g : Lipides 24g, Protéines: 24,5g, Glucides: traces, Calcium: 953mg</i>
*Listé et nature des additifs	NA
*Liste et nature des conservateurs	NA
*Liste et nature des arômes et colorants	NA
*Liste et nature des produits gélifiants	NA
*Teneur en MG	24% M.G.
Origine de la gélatine si le produit en contient	NA
Critères Bactériologiques	<i>Listéria monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli: < 100 UFC /g Staphylocoques à coagulase positive: < 100 UFC/g Entérotoxines staphylococclques: pas de détection dans 25g</i>
Statuts OGM et allergènes	<i>Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Présence de Laits et dérivés. Présence d'œufs et dérivés.</i>
Valeurs nutritionnelles moyenne	<i>Pour 100g: 1305 Kj / 314 Kcal</i>
Classification GERMCN	<i>8 repas mini /20</i>

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<i>Lait origine France</i>
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	<i>Manche</i>
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	<i>Valognes</i>

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation*


*** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation*


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN	Cachet du candidat : 
Lot n°:	4.22
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage Tomme blanche ou équivalent

Dénomination commerciale	Tomme blanche
Code article fournisseur	F4800
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Estampille + complexe fromager
Grammage si portion	env. 2 kg (+ ou - 0,2 kg)
Colisage	x 2
Température de conservation	entre +2°C et +6°C
DLC / DDM maximum	65
DLC / DDM mini à la livraison	45
Mise en œuvre du produit conseillé	

***Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, chlorure de calcium, ferments lactiques, Penicillium
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	27%, 19,4%, 1,5%, 490 mg
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	50%
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	Staphylocoques à coagulase + : m=100 / M=1000, Escherichia coli : m=100 /
Statuts OGM et allergènes	Non OGM / Allergènes : LAIT
Valeurs nutritionnelles moyenne	1354 KJ / 327 Kcal
Classification GERMEN	4/20

Mention complémentaire :

Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	/
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	/
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	/
Label ou AOP éventuel	/
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	/

Provenance :

Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	15220 ST-MAMET (France)
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	15220 ST-MAMET (France) / 15220 ST-MAMET (France)

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

** Pays	oui	non
** Région	oui	non
** Département	oui	non
** Groupement de producteurs	oui	non
** Commune ou CP	oui	non
** Nom du producteur	oui	non

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation*


*** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation*


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS - 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN CEDEX TEL : 03-20-96-69-00	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div>
Lot n° :	4,21
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage Coulommiers

Dénomination commerciale	Coulommiers Saint Per 320g
Code article fournisseur	340
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Boîte
Grammage si portion	/
Colisage	Colis de 14 pièces
Température de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C
DLC / DDM maximum	confidentielle
DLC / DDM mini à la livraison	contrat date = 20 jours
Mise en œuvre du produit conseillée	plateau de fromage

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	Lait (Origine France), sel, ferments
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Lipides : 23g
*Liste et nature des additifs	NC
*Liste et nature des conservateurs	NC
*Liste et nature des arômes et colorants	NC
*Liste et nature des produits gélifiants	NC
*Teneur en MG	23%
Origine de la gélatine si le produit en contient	NC
Critères Bactériologiques	confidentiel, mais notamment <i>Listéria monocytogenès</i>
Statuts OGM et allergènes	Conformes aux règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003
Valeurs nutritionnelles moyenne	1174 kJ / 283 kcal
Classification GERMCN	NC

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	NC
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	NC
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	NC
Label ou AOP éventuel	NC
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Méthode industrielle

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Lait de vache : Origine France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	Site de fabrication : Site de Vire (14)

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit) Le produit a systématiquement la même origine (fabriqué sur le site de Vire avec du lait de vache origine France). Les informations ne seront pas redonnées à chaque livraison. Si le lieu de fabrication venait à changer, ou si l'origine du lait venait à être modifiée, le client en serait informé		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69, Rue de la Croix Bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03.20.96.69.00 Lot n°: Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div> 4.20 Fromage pour Tartiflette
--	---

Dénomination commerciale	Fromage Tartiflette 4/600g env.
Code article fournisseur	63148
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	
Grammage si portion	
Colisage	
Température de conservation	+8°C maximum
DLC / DDM maximum	
DLC / DDM mini à la livraison	28 jours minimum à réception
Mise en œuvre du produit conseillée	

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	Lait, sel, ferments, coagulant
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	energie: 1366kj/329kcalmatières grasses: 27g dont AGS: 19g glucides:1g dont sucres 1g protéines: 20g et sel1,4g
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	27
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	listeria mono: et salmonelles: abs/25g E.Coli et staph m=100, M=1000 ufc/g
Statuts OGM et allergènes	sans OGM et allergène = lait
Valeurs nutritionnelles moyenne	energie: 1366kj/329kcalmatières grasses: 27g dont AGS: 19g glucides:1g dont sucres 1g protéines: 20g et sel1,4g
Classification GERMCN	

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	FRANCE
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	FRANCE

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00	Cachet du candidat : 
Lot n°:	4,19
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage Maroilles AOP ou équivalent

Dénomination commerciale	MAROILLES A.O.P. LE BEFFROI
Code article fournisseur	42732
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	/
Grammage si portion	/
Colisage	12
Température de conservation	Entre +2°C et +8°C
DLC / DDM maximum	Durée de vie totale : 130 jours
DLC / DDM mini à la livraison	60 jours
Mise en œuvre du produit conseillée	<i>Le Maroilles peut se consommer seul avec une mise en ambiance d'au moins 2 heures avant sa consommation, ou chaud en Flamiche.</i>

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	<i>Lait de vache pasteurisé, sel alimentaire, ferments lactiques, ferments d'aromatization, présure animale</i>
Taux de lipides, protéines, glucides, calcium	<i>Graisses : 26 % dont acides gras saturés : 17 % - Glucides : < 0,5 % dont sucres : < 0,5 % - Protéines : 22,6 % - Calcium : 0,5 %</i>
*Liste et nature des additifs	/
*Liste et nature des conservateurs	/
*Liste et nature des arômes et colorants	/
*Liste et nature des produits gélifiants	/
*Teneur en MG	<i>26 % de matière grasse sur poids total</i>
Origine de la gélatine si le produit en contient	<i>Le produit ne contient pas de gélatine</i>
Critères Bactériologiques	<i>Listeria monocytogenes : Absence/25 g Salmonelles : Absence/25g E. coli : <100 ufc/g Staphylococcus aureus : <100 ufc/g</i>
Statuts OGM et allergènes	<i>Absence d'OGM - Présence d'allergène : lait</i>
Valeurs nutritionnelles moyenne	<i>Pour 100 g de produit fini</i>
Classification GERMCN	<i>Forfait n°9 catégorie 2</i>

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	/
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	/
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	/
Label ou AOP éventuel	AOP
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Fabrication Industrielle

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<i>La matière première principale est le lait : France - Hauts de France - Aisne - Sommeron</i>
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	<i>France - Hauts de France - Aisne - Sommeron</i>
Lieu d'affinage/conditionnement (Pays, région, département, commune) :	<i>France - Hauts de France - Aisne - Sommeron</i>

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n° :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div> 4,18
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage Reblochon AOP ou équivalent
Dénomination commerciale	Reblochon de Savoie AOP Châtillon 450 g
Code article fournisseur	59359
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	
Grammage si portion	poids variable compris entre 450 g et 550 g
Colisage	12 pièces par carton
Température de conservation	entre 0 et 8
DLC / DDM maximum	45 jours / 60 jours pour l'export
DLC / DDM mini à la livraison	38 jours mini
Mise en œuvre du produit conseillée	<i>sur plateau de fromage ou fondu dans préparation</i>
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	<i>LAIT de vache cru et entier, sel, ferments (LAIT), présure animale, colorant de croûte (ROCOU) et plaque de caséine (LAIT).</i>
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	<i>Matières grasses : 27,4 g (dont acides gras saturés : 18,8 g) ; Glucides : <0,5 g (dont sucres : < 0,1 g) ; Protéines : 19,9 g ; Sel : 1,3 g</i>
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	<i>colorant de croûte (ROCOU)</i>
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	25 % minimum
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	<i>Staphylocoques coag,+ (/g) m=10⁴ / M=105 si > 105 recherche d'entérotoxines (abs/25g) ; Salmonelles (/25g) Absence ; Listeria mono. (/25g) Absence</i>
Statuts OGM et allergènes	Absence d'OGM, Allergène : LAIT
Valeurs nutritionnelles moyenne	328 Kcal soit 1 360 KJ
Classification GERMEN	
Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	AOP
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	
Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	<i>France, zone AOP reblochon</i>
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	<i>France, Auvergne Rhône-Alpes, Haute-Savoie, Fillinges</i>
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	<i>Fillinges (74250)</i>
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit) :	
** Pays	non
** Région	non
** Département	oui
** Groupement de producteurs	non
** Commune ou CP	oui
** Nom du producteur	oui

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  <p>PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CRT - B P 117 59811 LESQUIN CEDEX</p> </div>	
Lot n° :	4.17	
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage St Nectaire laitier AOP ou équivalent	
Dénomination commerciale	Saint-Nectaire AOP laitier au lait pasteurisé	
Code article fournisseur	F5875	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Estampille + papier sulfurisé	
Grammage si portion	env. 1,75 kg (+ ou - 0,1 kg)	
Colisage	x 2	
Température de conservation	+8°C maximum	
DLC / DDM maximum	60	
DLC / DDM mini à la livraison	40	
Mise en œuvre du produit conseillée		
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	<i>LAIT pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, chlorure de calcium, ferments lactiques et flore de surface</i>	
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	27%, 22%, 1%, 520 mg	
*Liste et nature des additifs		
*Liste et nature des conservateurs		
*Liste et nature des arômes et colorants		
*Liste et nature des produits gélifiants		
*Teneur en MG	45%	
Origine de la gélatine si le produit en contient		
Critères Bactériologiques	Staphylocoques à coagulase + : m=100 / M=1000, Escherichia coli : m=100 /	
Statuts OGM et allergènes	Non OGM / Allergènes : LAIT	
Valeurs nutritionnelles moyenne	1390 KJ / 335 Kcal	
Classification GERMEN	8/20	
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	/	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	/	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	/	
Label ou AOP éventuel	AOP	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	/	
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France (zone AOP)	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	15270 LANOBRE (France) / 63710 SAINT-NECTAIRE (France)	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	15270 LANOBRE (France) / 15270 LANOBRE (France)	
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


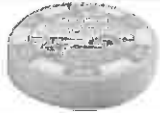
** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard CS 60117 59811 Lesquin Cedex	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div>	
Lot n°	4,16	
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage au de lait de vache, à pâte pressée non cuite, croûte lisse colorée, pâte souple et élastique type St Paulin ou équivalent	
Dénomination commerciale	Saint Paulin 23% M.G. Campagne de France	
Code article fournisseur	671138	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous papier	
Grammage si portion		
Colisage	4 UVC / colis	
Température de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C	
DLC / DDM maximum	40 jours au jour de conditionnement	
DLC / DDM mini à la livraison	30 jours	
Mise en œuvre du produit conseillée	<i>Ne pas consommer la croûte</i>	
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	Lait pasteurisé*, sel, ferments lactiques (Lait), conservateur: E235 (Lait), colorant de la croûte: E160b *Origine: France.	
Taux de lipides, protéines, glucides, calcium	Pour 100g : Lipides 23g, Protéines: 23,3g, Glucides: traces, Calcium: 710mg	
Liste et nature des additifs	NA	
Liste et nature des conservateurs	Natamycine: E235 (synthèse)	
Liste et nature des arômes et colorants	Rocou: E160b (végétal)	
Liste et nature des produits gélifiants	NA	
Teneur en MG	23% M.G.	
Origine de la gélatine si le produit en contient	NA	
Critères Bactériologiques	Listéria monocytogènes : absence dans 25g Escherichia coli : < 100 UFC /g Staphylocoques à coagulase positive: < 100 UFC/g Entérotoxines staphylococciques: pas de détection dans 25g	
Statuts OGM et allergènes	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Présence de Lait et dérivés. Présence d'œufs et dérivés.	
Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100g: 1247 KJ / 300 Kcal	
Classification GERMCN	8 repas mini /20	
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)		
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits		
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits		
Label ou AOP éventuel		
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers		
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	Lait origine France	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	Manche	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	Valognes	
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69, Rue de la Croix Bouard - CS 60 117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03.20.96.69.00	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div>
Lot n°:	4.15
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage à pâte molle au lait de vache à croûte lavée type Chaumes ou équivalent
Dénomination commerciale	Altesse 1,8 Kg
Code article fournisseur	56923
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	sous atmosphère protectrice
Grammage si portion	
Colisage	2
Température de conservation	+8°C maximum
DLC / DDM maximum	
DLC / DDM mini à la livraison	28 jours jours de livraison
Mise en œuvre du produit conseillée	

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	Lait, sel, ferments, coagulant, colorant (de la croûte): rocou (E160b)
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium moyenne	glucides:1g protéines: 20gcalcium : 530 mg
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	27
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	listeria mono: et salmonelles: abs/25g E.Coli et staph m=100, M=1000 ufc/g
Statuts OGM et allergènes	sans OGM et allergène = lait
Valeurs nutritionnelles moyenne	12kcalmatières grasses: 27g dont AGS: 19g glucides:1g dont sucres 1g protéin
Classification GERMEN	

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	FRANCE
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	FRANCE

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN Lot n°:	Cachet du candidat : 
Nom et type de produit (cf. BPU) :	4.14 Fromage Bleu au lait de vache pain

Dénomination commerciale	Bleu Fromage à pâte persillée
Code article fournisseur	552274
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Aluminium imprimé
Grammage si portion	env. 1,9 kg (+ ou - 0,2 kg)
Colisage	x 2
Température de conservation	+8°C maximum
DLC / DDM maximum	70
DLC / DDM mini à la livraison	45
Mise en œuvre du produit conseillée	

***Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	LAIT pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, chlorure de calcium, ferments lactiques, Penicillium
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	26%, 19%, 1,5%, 468,1 mg
*Liste et nature des additifs	
*Liste et nature des conservateurs	
*Liste et nature des arômes et colorants	
*Liste et nature des produits gélifiants	
*Teneur en MG	50%
Origine de la gélatine si le produit en contient	
Critères Bactériologiques	Staphylocoques à coagulase + : m=100 / M=1000, Escherichia coli : m=100 /
Statuts OGM et allergènes	Non OGM / Allergènes : LAIT + GLUTEN *
Valeurs nutritionnelles moyenne	1311 KJ / 316 Kcal
Classification GERMEN	8/20

Mention complémentaire :

Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	/
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	/
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	/
Label ou AOP éventuel	/
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	/

Provenance :

Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	15100 ST-FLOUR (France)
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	15100 ST-FLOUR (France) / 15220 ST-MAMET (France)

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69, Rue de la Croix Bougard CS 60 117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03.20.96.69.00 Lot n°:	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div>	
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage Brie pasteurisé	
Dénomination commerciale	Brie Campagne de France 25 % 3 Kg env.	
Code article fournisseur	1503	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	sous atmosphère protectrice	
Grammage si portion		
Collage	1	
Température de conservation	+8°C maximum	
DLC / DDM maximum		
DLC / DDM mini à la livraison	32 jours minimum à réception	
Mise en œuvre du produit conseillée		
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	Lait, sel, ferments, présure	
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	24kcalmatières grasses: 25g dont AGS: 18g glucides:1g dont sucres 1g protéin	
Liste et nature des additifs		
Liste et nature des conservateurs		
Liste et nature des arômes et colorants		
Liste et nature des produits géifiants		
*Teneur en MG	25	
Origine de la gélatine si le produit en contient		
Critères Bactériologiques	listeria mono: et salmonelles: abs/25g E.Coli et staph m=100, M=1000 ufc/g	
Statuts OGM et allergènes	sans OGM et allergène = lait	
Valeurs nutritionnelles moyennes	24kcalmatières grasses: 25g dont AGS: 18g glucides:1g dont sucres 1g protéin	
Classification GERMEN		
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)		
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits		
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits		
Label ou AOP éventuel		
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers		
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France	
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS PROLAIDIS 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n° :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div>	
Nom et type de produit (cf. BPU) :	4,12 Fromage Roquefort AOP 54% mg ou équivalent	
Dénomination commerciale	ROQUEFORT DEMI PAIN AOP CAMPAGNE DE France	
Code article fournisseur	32289	
PHOTO		
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Sous alu	
Grammage si portion	1,350 kg	
Collisage	X 4	
Température de conservation	4° à 8°C	
DLC / DDM maximum		
DLC / DDM mini à la livraison	70 jours	
Mise en œuvre du produit conseillée		
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments		
Liste des ingrédients	<i>lait cru de brebis - sel- ferments lactiques d'affinage -penicillium</i>	
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	<i>glucides : 0,8 g/ 100 g - calcium : 547 mg -</i>	
*Liste et nature des additifs	<i>acide gras saturé : 22,5 g pour 100 g -</i>	
*Liste et nature des conservateurs		
*Liste et nature des arômes et colorants		
*Liste et nature des produits gelifiants		
*Teneur en MG		
Origine de la gélatine si le produit en contient		
Critères Bactériologiques		
Statuts OGM et allergènes	LAIT CRU DE BREBIS : Alergene	
Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100 g : 1510 KJ- 365 Kcal - 31,7 de MG dont 22,5 acide gras saturé	
Classification GERMEN		
Mention complémentaire :		
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)		
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits		
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits		
Label ou AOP éventuel	AOP	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers		
Provenance :		
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France	
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France	
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :		
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)		
**Pays	X	non
**Région	X	non
**Département	X	non
**Groupement de producteurs	X	non
**Commune ou CP	X	non
**Nom du producteur	X	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat Nom: SAS PROLAIDIS 63 rue de la croix bougard 59811 LESQUIN TEL 03 20 96 69 18	Cachet du candidat : 
Lot n°	4 - FROMAGES DE QUALITE STANDARD
Nom et type de produit (cf. BPU)	4-11 FROMAGE MOZZARELLA PAIN OU EQUIVALENT

Dénomination commerciale	MOZZARELLA PAIN 1 KG
Code article fournisseur	100731
PHOTO	

Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	sous vide
Grammage si portion	1 KG
Colisage	5 Pièces
Température de conservation	entre + 2° et + 6° C
DLC / DDM maximum	60 jours fabrication
DLC / DDM mini à la livraison	35 jours réception entrepôt
Mise en œuvre du produit conseillée	destiné à la cuisson sur des pizzas

***Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments (dont lactose), coagulant. Auxiliaire technologique : régulateur d'acidité : acide citrique
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Cf. valeurs nutritionnelles
Liste et nature des additifs	na
Liste et nature des conservateurs	na
Liste et nature des arômes et colorants	na
Liste et nature des produits gélifiants	na
Teneur en MG	20%
Origine de la gélatine si le produit en contient	na

Critères Bactériologiques	Listeria monocytogenes : absence /25g Salmonelles : absence /25g Escherichia coli ≤ 100 ufc/g Staphylocoques à coagulase positive ≤ 100 ufc/g
---------------------------	--

Statuts OGM et allergènes	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03. Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011 : Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
---------------------------	--

Valeurs nutritionnelles moyenne		Pour 100g	% AQR*
	Énergie	1193 KJ 288 Kcal	14 %
	Matières grasses	20 g	30 %
	dont acides gras saturés	14 g	28 %
	Glucides	1,0 g	<1 %
	dont sucres	1,0 g	1 %
	Fibres alimentaires	0 g	0 %
	Protéines	26 g	52 %
	Sel	1,1 g	18 %
	*Apport Quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)		
	Calcium	Pour 100g 750 mg	% AQR* 96 %

Classification GERMCA

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	Charte des bonnes pratiques d'élevage
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France - Département 85 - Luçon
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France - Département 85 - Luçon

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



FrieslandCampina nl
nourishing by nature

DESCRIPTION PRODUIT

FT MIMOLETTE BLOC 3KGKG 34401
Contrat date 120 jours DLUO 180 jours

FICHE SPECIFICATIONS / MATIERES PREMIERES POUR FABRIQUER BLOC 3KG



FrieslandCampina nl

Spécifications du fromage

Nouveau code produit: 100119611-186_2192-04W
Code produit: 2192
Version: 2.0
Date version: 02-07-2018

Généralités

Produit: Mimolette 40+ Sans Croûte Forme rectangulaire 15kg
Âge: 4 Semaines (Des tolérances d'âge sont appliquées)

Caractéristiques du produit

Nom Légal: Mimolette à 40% de matières grasses sur la matière sèche
Indication Géographique Protégée (IGP): Non
Appellation d'Origine Protégée (AOP): Non
Forme: bloc rectangulaire, base environ 30x50 cm
Goût: Doux, Pure
Consistance: Découpable, Suffisamment ferme
Diamètre: Sans ouverture ou avec quelques trous de 1 -10 mm
Couleur du fromage: Régulièrement orange à rouge
Croûte: Non applicable
Couleur du plastic coat: Non applicable
Pays d'origine: Les Pays Bas

Dimensions du fromage

	Moyenne	Minimum	Maximum
Poids (kg)	14.8	13.3	16.3
Hauteur (mm)			105

Ingrédients

Ingrédients (dans le fromage): lait de vache pasteurisé, Sel, Ferments lactiques, Coagulant microbien
Additifs:
Conservateurs:
Colorants: Annatto (E160b)
Ingrédients dans la croûte: Non applicable
Origine du lait: Hollande

Composition relative de la recette

Composition du lait (y compris la culture starter)	+/-	97.9397	%
Sel	+/-	2.04	%
Présure	+/-	0.02	%
Couleur	+/-	0.0003	%

Caractéristiques Physico-chimiques

Basé sur les standards de prélèvement de FrieslandCampina Cheese.

Norme		Moyenne	Minimum	Maximum	Méthode d'analyse
Humidité	%	44.8	43.3	46.3	ISO 5534
Mat. Grasse/ES	%	43.3	42.3	44.3	ISO 1735
Sel sur Extrait Sec	%	3.70	3.2	4.2	ISO 8070
NaNO3	ppm			10	ISO 14673-2
pH		5.3	5.1	5.5	NEN 3775



Spécifications du fromage

Nouveau code produit: 100119611-186_2192-04W
Code produit: 2192
Version: 2.0
Date version: 02-07-2018

Allergènes

Liste des Allergènes conformément au règlement EC 1169/2011 Lait et produits dérivés

Déclaration

OGM	Non
Ionisé	Non
Législation	Conformément à la législation néerlandaise et européenne.

Conseil de stockage

Température de stockage	
Fromage entier	0-7 °C
Fromage préemballé	0-7 °C

Remarques

Une grande attention a été portée pour la collecte des informations dans ce document, qui sont basées sur la composition du produit et nos connaissances au moment de la publication de ce document. Nous pouvons modifier la composition du produit, et par là-même les spécifications du produit. En cas de décision importante concernant la composition du produit, que ce soit l'utilisation ou le traitement de nos produits, il est préférable de vous procurer la dernière version de la spécification.

Les droits de propriété industrielle et intellectuelle relatifs au produit(spécification)appartiennent à Royal FrieslandCampina. Ce document ne peut ni être copié ni diffusé à un tiers sans notre autorisation écrite. Nous ne sommes pas tenus responsables de perte ou dommage résultant d'une erreur dans cette information. Aucune plainte n'est acceptée et aucune garantie n'est donnée concernant l'exhaustivité ou l'exactitude de l'information.

Transmis par

Nom	Maarten Bakker
Function	Recipe owner
Date	17-7-2018
Signature	



PER INTER

8/20 repas
Recommandation
GEMRCN

GOUDA CADI

Pain 2.7 kg ENV.

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte pressée demi-cuite au lait de vache pasteurisé
- Affinage mini : 2 semaines
- Emballage plastique sous-vide
- 48% MG sur Extrait Sec - Mini 27 % MG sur Produit Fini
- Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, ferments lactiques (dont **lait**), Coagulant microbien, colorant E160b, sel, conservateur : E235 et E202 (traitement de surface)
- Catégorie Lait Scolaire : V

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **GOUDA PAIN CADI**
 N° d'agrément CEE usine **ES 15.00366/L CE**
 N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale : **CADI**
 HACCP : oui

Origine **ESPAGNE**
 CNUF **48130**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 78**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

DECLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G

Energie	Matières Grasses	Dont AG Saturés	Glucides	Dont Sucres	Protéines	Sel
1418 kJ (342 kcal)	27.3 g	18.6 g	<3 g	<3 g	24 g	1.9 g

INFORMATIONS SANITAIRES

Escherichia coli/g < 100 UFC

Staphylococcus aureus/g < 100 UFC

Listeria monocytogènes / 25 g Absence

Salmonella / 25g Absence

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Allergènes : Lait et ses dérivés – Croûte non consommable

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **002021**

EAN 13 **8410672000215**
 DUN 14 **98410672000218**
 Gencod variable **2327441**

DLC garantie à la livraison : **90 jours**
 Conservation : **Entre 2°et 8°C**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.7 kg env.	2.78 kg env.	24	11	9
COLIS	16.2 kg env.	17.08 kg env.	51	29	14
PALETTE	874.8 kg env.	950 kg env.	120	80	142

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
6	6	9	54	324

NOS CONSEILS :

Le 02 05 2018

CARACTERISTIQUES

Photographie : noc contractuelle



- Fromage à pâte pressée demi-cuite au lait de vache pasteurisé
 - Affinage 21 jours
 - Mini 45% MG sur Extrait Sec / 25.2% MG sur Produit fini
 - Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, ferments lactiques (dont **lait**), coagulant microbien, colorant E160b, sel
- conservateurs de surface : E235, E200 – Croute non comestible

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit **EDAM CADI PRIMA 2.7 KG ENV.**
 N° d'agrément CEE usine **ES 15.00366/L CE**
 N° d'agrément sanitaire plateforme **6311374**

Marque commerciale :
 HACCP, ISO 22000 : OUI

Origine **ESPAGNE**
 CNUF **48130**

EXPORT :

Code tarif douanier **04 06 90 23**

N° TVA intracommunautaire **FR 07349870139**

DECLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Dont AG saturés	Glucides	Dont Sucres	Protéines	Sel	Calcium
1334 kJ (321 kcal)	25.2 g	17.2 g	< 0.5 g	< 0.5 g	23.6 g	1.83 g	820 mg

INFORMATIONS SANITAIRES

Escherichia coli /g < 100 UFC
 Salmonella / 25g Absence

Staphylococcus aureus/g < 100 UFC

Listeria monocytogenes / 25 g Absence

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Allergènes : lait et ses dérivés - Croûte non consommable

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article **002016**

EAN 13 **8410672000147**
 DUN 14 **98410672000140**
 Gencod variable **2327434**

DLC garantie à la livraison **90 jours**
 Conservation : **Entre 2° et 8°C**

POIDS/DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	2.7 kg env.	2.78 kg env.	23	12	9
COLIS	16.2 kg env.	17 kg env.	51	29	14
PALETTE	874.8 kg env.	943 kg env.	120	80	142

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
6	6	9	54	324

NOS CONSEILS :


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Repeal article 6.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité et d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat Nom:	Cachet du candidat :
Adresse:	PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CRT - B.P. 117 59811 LESQUIN CEDEX
Lot n°:	4,07
Nom et type de produit (cf. BPU) :	Fromage Cheddar

Dénomination commerciale	CHEDDAR COLORE 50% BLOC +/- 1KG MV
Code article fournisseur	34210
PHOTO	

Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Conditionné sous atmosphère protectrice
Grammage si portion	1kg
Collage	16 sachets par carton
Température de conservation	Entre +4°C et +8°C
DLC / DDM maximum	60 jours à production
DLC / DDM min à la livraison	30 jours à réception
Mise en œuvre du produit conseillé	A ouvrir 30 minutes avant utilisation

*** Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	LAIT de vache pasteurisé, sel, FERMENTS LACTIQUES, coagulant, CaCl2 (auxiliaire technologique; E509), colorants: bêta-carotène (E160a), rocou (E160b)
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Lipides: 29-35% / protéines: 26g / Glucides: <1g / Calcium: 739mg
Liste et nature des additifs	Chlorure de calcium (CaCl2: auxiliaire technologique); épaississant / E160a et E160b; colorants
Liste et nature des conservateurs	N/A
Liste et nature des arômes et colorants	Végétale
Liste et nature des produits gelifiants	N/A
Température MFG	29-35%
Origine de la gélatine si le produit en contient	N/A

Critères Bactériologiques	Critère Valeur cible: Listeria (25 g) absence Staphylococcus coagulase + (UFC /g) ≤100 Escherichia Coli (UFC /g) ≤100
---------------------------	--

Statuts OGM et allergène	* - OGM Les matières utilisées pour l'élaboration du produit défini par le présent document ne sont pas issues/ élaborées à partir d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit n'est pas soumis à étiquetage complémentaire tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003 du 22/09/2003. - Allergènes Lait et produits laitiers (y compris lactose)**
--------------------------	--

Valeurs nutritionnelles moyenne	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Energie 389 Kcal / 1635 kJ Matières grasses 33g Dont Acides Gras Saturés 21g Glucides < 1 g Dont sucres <0,5 g Protéines 26 g Sel 1,8g Sodium 0,71g Calcium 739 mg Soit AQR* 92%
Classification GERMEN	

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	N/A
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	N/A
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	N/A
Label ou AOP éventuel	N/A
Mode de fabrication (fermier, artisanal, etc.) si produits laitiers	N/A

Provenance :																													
Lieu de production des matières premières principales (lait, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dénomination</th> <th>Quantité %</th> <th>Origine</th> <th>Origine géographique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lait de vache pasteurisé</td> <td align="center">~97,5</td> <td align="center">MINÉRALE</td> <td align="center">UE</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td align="center">~2</td> <td align="center">MINÉRALE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ferments lactiques</td> <td align="center">~3,5</td> <td align="center">MICROBIOLOGIQUE</td> <td align="center">UNION</td> </tr> <tr> <td>Coagulant</td> <td align="center">~0,03</td> <td align="center">MICROBIOLOGIQUE</td> <td align="center">EUROPEENNE - USA</td> </tr> <tr> <td>CaCl2 (auxiliaire technologique) E509</td> <td align="center">~0,05</td> <td align="center">MINÉRALE</td> <td align="center">- AUSTRALIE</td> </tr> <tr> <td>colorants : bêta-carotène (E160a), rocou (E160b)</td> <td align="center">~0,015</td> <td align="center">NATURELLE</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Dénomination	Quantité %	Origine	Origine géographique	Lait de vache pasteurisé	~97,5	MINÉRALE	UE	Sel	~2	MINÉRALE		Ferments lactiques	~3,5	MICROBIOLOGIQUE	UNION	Coagulant	~0,03	MICROBIOLOGIQUE	EUROPEENNE - USA	CaCl2 (auxiliaire technologique) E509	~0,05	MINÉRALE	- AUSTRALIE	colorants : bêta-carotène (E160a), rocou (E160b)	~0,015	NATURELLE	
Dénomination	Quantité %	Origine	Origine géographique																										
Lait de vache pasteurisé	~97,5	MINÉRALE	UE																										
Sel	~2	MINÉRALE																											
Ferments lactiques	~3,5	MICROBIOLOGIQUE	UNION																										
Coagulant	~0,03	MICROBIOLOGIQUE	EUROPEENNE - USA																										
CaCl2 (auxiliaire technologique) E509	~0,05	MINÉRALE	- AUSTRALIE																										
colorants : bêta-carotène (E160a), rocou (E160b)	~0,015	NATURELLE																											

Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	Découpé et conditionné en France
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	62120 CAMPAGNE-LEZ-WARDRECOUES

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : lait, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)	
**Pays :	oui: UE
**Région :	non
**Département :	non
**Groupement de producteurs :	non
**Commune ou CP :	non
**Nom du producteur :	non


* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation
 ** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chocroy - Lumbrès

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat SAS PROLAIDIS 69 RUE DE LA CROIX BOUGARD 59811 LESQUIN CEDEX	Cachet du candidat : 
Lot n°	4 - FROMAGES DE QUALITE STANDARD
Nom et type de produit (cf. BPU)	4-6 FROMAGE PUR CHEVRE EN BUCHETTE / LONG

Dénomination commerciale	Chèvre Long 180g Terre de Fraicheur
Code article fournisseur	70494018



Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	complexe polyproparaffinée perforé
Grammage si portion	180g
Colisage	18 Pièces
Température de conservation	entre + 2° et + 6° C
DLC / DDM maximum	60 jours fabrication
DLC / DDM mini à la livraison	30 jours réception entrepôt
Mise en œuvre du produit conseillé	Recommandé pour un plateau fromage, toasts apéritifs, plats cuisinés..

***Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques, coagulant.
Taux de lipides, protéines, glucides, calcium	Cf. valeurs nutritionnelles calcium = 120 mg/100g
Liste et nature des additifs	na
Liste et nature des conservateurs	na
Liste et nature des arômes et colorants	na
Liste et nature des produits gélifiants	na
Teneur en MG	25%
Origine de la gélatine si le produit en contient	na

Critères Bactériologiques	Listeria monocytogenes : absence /25g Salmonelles : absence /25g Escherichia coli ≤ 1000 ufc/g Staphylocoques à coagulase positive ≤ 1000 ufc/g
---------------------------	--

N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
 Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011 : Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

Statuts OGM et allergènes	Pour 100g	%AQR*	A la portion (30 g)	%AQR*
	291Kcal	8%	87 Kcal	26%
Valeurs nutritionnelles moyenne	Énergie	291Kcal	87 Kcal	26%
	Matières grasses	23g	7g	10%
	dont acides gras saturés	16.1g	4.8g	24%
	Glucides	1g	0.3g	0.1%
	dont sucres	1g	0.3g	0.3%
	Fibres alimentaires	0g	0g	0%
	Protéines	20g	6g	12%
Sel	1.5g	0.5g	8%	

*Apport Quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

Classification GERMEN	
-----------------------	--

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)	UE
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France - Département 79 - La Chapelle Thireuil / Soignon
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France - Département 79 - La Chapelle Thireuil / Soignon

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat SAS PROLAIDIS 69 rue de la Croix Bougard 59811 LESQUIN CEDEX	Cachet du candidat : 
Lot n°	4 - FROMAGES DE QUALITE STANDARD
Nom et type de produit (cf. BPU)	4-6 FROMAGE PUR CHEVRE EN BUCHETTE / LONG

Dénomination commerciale	Chèvre Long 180g Terre de Fraîcheur
Code article fournisseur	60291
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	complexe poly/paraffinée perforé
Grammage si portion	180g
Coïlage	18 Pièces
Température de conservation	entre + 2° et + 5° C
DLC / DDM maximum	60 jours fabrication
DLC / DDM mini à la livraison	30 jours réception entrepôt
Mise en œuvre du produit conseillée	Recommandé pour un plateau fromage, toasts apéritifs, plats cuisinés..

*** Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques, coagulant.
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Cf. valeurs nutritionnelles calcium = 120 mg/100g
Liste et nature des additifs	na
Liste et nature des conservateurs	na
Liste et nature des arômes et colorants	na
Liste et nature des produits gélifiants	na
Teneur en MG	23%
Origine de la gélatine si le produit en contient	na

Critères Bactériologiques	Listeria monocytogenes : absence /25g Salmonelles : absence /25g Escherichia coli ≤ 1000 ufc/g Staphylocoques à coagulase positive ≤ 1000 ufc/g
---------------------------	--

Statuts OGM et allergènes	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03. Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011 : Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
---------------------------	--

Valeurs nutritionnelles moyenne		Pour 100g	%AQR*	A la portion (30 g)	%AQR*
		1229KJ 291Kcal	18%	365KJ 87 Kcal	9%
		23g	33%	7g	10%
		16 g	31%	4,8g	24%
		1g	0,4%	0,3g	0,1%
		1g	1%	0,3g	0,3%
		0g	0%	0g	0%
		20g	40%	6g	12%
		1,5g	25%	0,5g	8%

*Apport Quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

Classification GERMCN	
Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou ADP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)	UE
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France - Département 79 - La Chapelle Thireuil / Soignon
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France - Département 79 - La Chapelle Thireuil / Soignon

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

**Pays	oui	non
**Région	oui	non
**Département	oui	non
**Groupement de producteurs	oui	non
**Commune ou CP	oui	non
**Nom du producteur	oui	non

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation



Fromage de convivialité par excellence.
Affinage 8 semaines.

Raclette 26% Mat. Gr. dans le produit fini, soit 48% Mat. Gr. sur matière sèche.

Liste des ingrédients :

LAIT pasteurisé, sel (2%), ferments lactiques (dont LAIT) et d'affinage (dont LAIT), conservateurs : E235 et lysozyme d'OEUF, colorant de la croûte : E160b.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100 g	par portion de 30 g
Energie (kj/kcal)	1397 / 336	420 / 101
Matières grasses (g)	26	7,8
dont acides gras saturés (g)	17	5,1
Glucides (g)	traces	traces
dont sucres (g)	traces	traces
Protéines (g)	25,6	7,7
Sel (g)	1,63	0,49
Calcium (mg)	661	198
Apports de référence (%)	83	25

Recommandations GEMRCN :

8 repas minimum /20
Fromage contenant au moins 150 mg de calcium par portion.

Données Logistiques :

	UVC	COLIS	PALETTE
EAN 13	3265776720294		
Dimensions LxIxh (mm)	Ø:340 h:65	385x370x75	1200x800x1425
Poids net (kg)	6,000	6,000	600
Poids brut (kg)	6,300	6,507	676
1 uvc/colis	6 colis/couches	16 couches/palette *	100 colis/palette
			100 uvc/palette

* Plus 1 couche de 4 colis

Garanties :

Allergènes :

Contient du lait et de l'oeuf

OGM :

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Ionisation :

Ne met en oeuvre aucune matière première ionisée et ne fait l'objet d'aucune ionisation

Critères microbiologiques :

Listeria monocytogenes	absence dans 25 g
Escherichia coli	< 100 UFC /g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 UFC /g
Entérotoxines staphylococciques	pas de détection dans 25 g

Données complémentaires :


Marque d'identification	Contrat date	Nomenclature douanière	Aide au lait scolaire	Code article MLC
FR 50.615.001 CE	30 jours	04069087	V	672029
Conservation	A conserver à +6°C maximum			

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n°:		Cachet du candidat : PROLAIDIS Restauration rue de la Croix Bougard CS - B.P. 117 59811 LESQUIN CEDEX 4.03	
Nom et type de produit (cf. BPU) :		Fromage Comté 6 mois affinage AOP ou équivalent	
Dénomination commerciale		Comté Bande marron 3,1 kg env.	
Code article fournisseur		112093	
PHOTO			
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère ...)		Sous vide	
Grammage si portion			
Collage			
Température de conservation			
DLC / DDM maximum			
DLC / DDM mini à la livraison			
Mise en œuvre du produit conseillée			
*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments			
Liste des ingrédients			
Taux de lipides, protides, glucides, calcium			
*Liste et nature des additifs			
*Liste et nature des conservateurs			
*Liste et nature des arômes et colorants			
*Liste et nature des produits gélifiants			
*Teneur en MG			
Origine de la gélatine si le produit en contient			
Critères Bactériologiques		Listeria monocytogenes : Absence dans 25 g Salmonella spp. : Absence dans 25 g	
Statuts OGM et allergènes		Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait)	
Valeurs nutritionnelles moyenne			
Classification GERMEN			
Mention complémentaire :			
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)			
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits			
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits			
Label ou AOP éventuel			
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers			
Provenance :			
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune)			
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :			
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :			
**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)			
**Pays	oui	non	
**Région	oui	non	
**Département	oui	non	
**Groupement de producteurs	oui	non	
**Commune ou CP	oui	non	
**Nom du producteur	oui	non	

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation


Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité ou d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : Nom: SAS PROLAIDIS Adresse: 69 rue de la croix bougard - CS 60117 59811 LESQUIN CEDEX Tél : 03-20-96-69-00 Lot n°: Nom et type de produit (cf. BPU) :	Cachet du candidat : <div style="text-align: center;">  </div> 4,02 VARIANTE Fromage Emmental 45% ou équivalent
---	--

Dénomination commerciale	Emmental 45+ Sans croûte Forme rectangulaire
Code article fournisseur	176885
PHOTO	
Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	sous vide
Grammage si portion	3 KG ENVIRON
Colisage	5
Température de conservation	0 - 7
DLC / DDM maximum	180
DLC / DDM mini à la livraison	120
Mise en œuvre du produit conseillé	Cubes, râpé, snacking

***Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments**

Liste des ingrédients	lait de vache pasteurisé, Sel, Ferments lactiques, Coagulant microbien
Taux de lipides, protides, glucides, calcium	28g / 27g / 0g / 865mg pour 100g
Liste et nature des additifs	SANS
Liste et nature des conservateurs	SANS
Liste et nature des arômes et colorants	SANS
Liste et nature des produits gélifiants	SANS
Teneur en MG	MG extrait sec 47% MG poids total 28%
Origine de la gélatine si le produit en contient	

Critères Bactériologiques	<p>Caractéristiques Bactériologiques Basé sur les standards de prélevement de FrieslandCampina Cheese, n° nombre d'unités constituant l'échantillon n° nombre max. de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre n et M.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>Limites</th> <th>M</th> <th>Méthode d'analyse</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coagulasi proteina ataphilocooci</td> <td>ufc/g</td> <td>5 2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>ISO 6888-2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>ufc/25g</td> <td>5 0</td> <td>Absent</td> <td>Absent</td> <td>ISO 11290-1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>ufc/25g</td> <td>5 0</td> <td>Absent</td> <td>Absent</td> <td>ISO 6579</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>ufc/g</td> <td>5 2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>ISO 16649-2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>ufc/g</td> <td></td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>ISO 21528-2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Molécules</td> <td>ufc/g</td> <td></td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>ISO 6931</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Levures</td> <td>ufc/g</td> <td></td> <td>10000</td> <td>50000</td> <td>ISO 6611</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		n	c	m	Limites	M	Méthode d'analyse	Coagulasi proteina ataphilocooci	ufc/g	5 2	10	100	ISO 6888-2		Listeria monocytogenes	ufc/25g	5 0	Absent	Absent	ISO 11290-1		Salmonella	ufc/25g	5 0	Absent	Absent	ISO 6579		Escherichia coli	ufc/g	5 2	10	100	ISO 16649-2		Enterobacteriaceae	ufc/g		100	1000	ISO 21528-2		Molécules	ufc/g		100	1000	ISO 6931		Levures	ufc/g		10000	50000	ISO 6611	
	n	c	m	Limites	M	Méthode d'analyse																																																			
Coagulasi proteina ataphilocooci	ufc/g	5 2	10	100	ISO 6888-2																																																				
Listeria monocytogenes	ufc/25g	5 0	Absent	Absent	ISO 11290-1																																																				
Salmonella	ufc/25g	5 0	Absent	Absent	ISO 6579																																																				
Escherichia coli	ufc/g	5 2	10	100	ISO 16649-2																																																				
Enterobacteriaceae	ufc/g		100	1000	ISO 21528-2																																																				
Molécules	ufc/g		100	1000	ISO 6931																																																				
Levures	ufc/g		10000	50000	ISO 6611																																																				
Statuts OGM et allergènes	OGM : non ALLERGENE : Lait																																																								
Valeurs nutritionnelles moyenne	1527 kj / 368 kcal																																																								
Classification GERM CN	08/20																																																								

Mention complémentaire :

Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	Lait de pâturage cf pièce jointe
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	FRAIS
Label ou AOP éventuel	SANS
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	Industriel

Provenance :

Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	PAYS-BAS
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	PAYS-BAS
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	

****Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)**

** Pays	oui	NON
** Région	oui	NON
** Département	oui	NON
** Groupement de producteurs	oui	NON
** Commune ou CP	oui	NON
** Nom du producteur	oui	NON

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

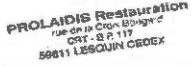
** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Modèle de fiche technique

Groupement Lycée Professionnel Bernard Chochoy - Lumbres

Marché : Fourniture de produits laitiers, avicoles et traiteurs frais

Rappel article 5.1 du Règlement de consultation : A remplir pour chaque produit proposé à l'accord-cadre. Il est possible d'utiliser un autre document si ces informations sont présentes. Ces informations seront utilisées lors de l'étude de conformité et d'analyse des offres conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation

Identification du candidat : SAS Prolaidis 69 rue de la croix bougard 59811 Lesquin Lot n° : Nom et type de produit (cf. BPU)	Cachet du candidat :  4 - FROMAGES DE QUALITE STANDARD 4-1 - FROMAGE CAMEMBERT SANS BOITE
--	--

Dénomination commerciale	CAMEMBERT SUR FEUILLE 240G LIGUEIL
Code article fournisseur	101216



Conditionnement (Sous vide, sous atmosphère...)	Papier polypropylène
Grammage si portion	240g
Colisage	30 pièces
Température de conservation	entre +2° et +6° C
DLC / DDM maximum	61 jours fabrication
DLC / DDM mini à la livraison	30 jours réception entrepôt
Mise en œuvre du produit conseillé	en plateau fromage

*Qualité des produits utilisés pour la transformation et la conservation des aliments	
Liste des ingrédients	Lait de vache pasteurisé, sel, ferments, coagulant
Taux de lipides, protéides, glucides, calcium	Cf. valeurs nutritionnelles
Liste et nature des additifs	na
Liste et nature des conservateurs	na
Liste et nature des arômes et colorants	na
Liste et nature des produits gélifiants	na
Teneur en MG	21%
Origine de la gélatine si le produit en contient	na

Critères Bactériologiques	Listeria monocytogenes : absence /25g Escherichia coli ≤ 1000 ufc/g Staphylocoques à coagulase positive ≤ 1000 ufc/g
---------------------------	--

Statuts OGM et allergènes	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03. Allergènes selon l'annexe II du règlement (CE) N°1169/2011 : Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
---------------------------	--

Valeurs nutritionnelles moyenne	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Pour 100 g</th> <th>AQR * (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie (kJ)</td> <td>1983</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Energie (kcal)</td> <td>473</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses (g) dont</td> <td>21</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Acides gras saturés (g)</td> <td>14</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Glucides (g) dont</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Sucre (g)</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Protéines (g)</td> <td>16</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>Be (g)</td> <td>1.5</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Calcium (mg)</td> <td>130</td> <td>16%</td> </tr> </tbody> </table>			Pour 100 g	AQR * (%)	Energie (kJ)	1983	13	Energie (kcal)	473	9	Matières grasses (g) dont	21	30	Acides gras saturés (g)	14	70	Glucides (g) dont	2	1	Sucre (g)	2	2	Fibres alimentaires (g)	0	0	Protéines (g)	16	32	Be (g)	1.5	25	Calcium (mg)	130	16%
		Pour 100 g	AQR * (%)																																
Energie (kJ)	1983	13																																	
Energie (kcal)	473	9																																	
Matières grasses (g) dont	21	30																																	
Acides gras saturés (g)	14	70																																	
Glucides (g) dont	2	1																																	
Sucre (g)	2	2																																	
Fibres alimentaires (g)	0	0																																	
Protéines (g)	16	32																																	
Be (g)	1.5	25																																	
Calcium (mg)	130	16%																																	
*Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ, 2000 kcal)																																			

Classification GERMEN	
-----------------------	--

Mention complémentaire :	
Mode d'élevage des animaux (catégorie 0 à 3 si œufs/ovoproduits)	Charte des bonnes pratiques d'élevage
Catégorie A / B si œufs/ovoproduits	
Mention "frais - extra frais" si œufs/ovoproduits	
Label ou AOP éventuel	
Mode de fabrication (fermier, artisanale, etc.) si produits laitiers	

Provenance :	
Lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (Pays, région, département, commune) :	France
Lieu de transformation (Pays, région, département, commune) :	France - Département 86 - Dangé Saint Romain
Lieu d'affinage / conditionnement (Pays, région, département, commune) :	France - Département 86 - Dangé Saint Romain

**Précision de la traçabilité pour le lieu de production des matières premières principales : laits, œufs, légumes, viandes, farines, etc. selon le produit (cocher les informations qui pourront être données à chaque livraison pour chaque produit)			
**Pays	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
**Région	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
**Département	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
**Groupement de producteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
**Commune ou CP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
**Nom du producteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 1 et 5 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation
 ** ces informations seront utilisées pour l'analyse des offres des lots 3,4,5 et 6 conformément à l'article 7.2 du Règlement de consultation