Laita	FICHE TECHNIQUE **EMMENTAL FRANÇAIS RAPE**	Mise à jour : 01/06/18

DESCRIPTION

Fromage à pâte pressée cuite fabriqué conformément au décret n° 2007-628 du 27/04/2007.

Température de stockage : +4°C à +8°C

Site de production : Even Lait Industrie
ZI Traon Bihan
29 260 PLOUDANIEL - FRANCE
FR 29.179.090 CE

INGREDIENTS

Lait pasteurisé, sel, **ferments**.
Lait : origine France.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Spécification
Gras sur sec	45 % mini
Extrait sec	60 % mini
Humidité	40 % maxi
Sel	0,9 %

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Caractéristiques	Objectifs	Seuils de rejet
E. Coli	< 100 / g	
Staphylococcus coagulase +	< 100 / g	Présence d'enterotoxine staphylococcique
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	>100 / g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Caractéristiques	Objectifs
Forme	Fils
Longueur	3 ± 2 cm
Diamètre	1.6 à 2.7 mm suivant le grammage
Couleur	Ivoire – blanc cassé
Odeur	Typique emmental
Texture	Fils souples
Consistance	Aéré

VALEURS NUTRITIONELLES

Caractéristiques	Spécifications pour 100 g de produit
Energie	1566 kJ / 377 kcal
Matières grasses	29 g
- dont saturées	19,5 g
Glucides	2 g
- dont sucres	2 g
Protéines	27 g
Sel	0,9 g