

LACTALIS A.O.C.		Fiche de spécification produit				
FSDQSROQU01QA		ROQ STE 1863 1/2 pains *2				07/2009 (A)
Direction Qualité						Page : 1/1
Date de mise a jour		07/04/2016	CODE ARTICLE	99951		
DENOMINATION PRODUIT	ROQ STE 1863 1/2 pains *2					
DENOMINATION LEGALE	ROQUEFORT AOP					
FAMILLE PRODUIT	Pâtes Persillées au lait cru					
SITE DE PRODUCTION	Société Fromagère de Requista-Route de Rodez-12170 REQUISTA / Société Fromagère de St Affrique-ZI de Camaras-12400 St AFFRIQUE					
SITE D'AFFINAGE	SNC Société Affinage - Conditionnement Ets Affinage 2 Av. François Galtier 12250 Roquefort / Souzlon					
SITE DE CONDITIONNEMENT	SNC Société Affinage - Conditionnement Ets Conditionnement Rue de la Clinique 12250 Roquefort / Souzlon					
N° AGREMENT	FR 12 203 018 CE					
CODE EMBALLEUR	EMB 12 203 U					
DUREE AFFINAGE ET MATURATION	Mini 90 jours (Decret)					
CERTIFICATIONS	ISO 9001 ISO 22000 IFS BRC					
SIGNE QUALITE	AOP					
AGREMENT EXPORT (...)	UE					
TYPE DE LAIT	Brebis					
TRAITEMENT THERMIQUE	CRU					
DIVERS	Decret du 22/01/2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Roquefort", règlement (CE) N° 1107/96 de la commission du 12 Juin 1996					
DIVERS						
INGREDIENTS	% de mise en œuvre	Allergène	OGM	Ionisation	Origine	
lait cru de brebis	96,02	OUI	non	non	o	
Sel	3,7	non	non	non	o	
ferments lactiques et d'affinage	0,25	oui	non	non	o	
présure animale	0,03	non	non	non	o	
penicillium roqueforti	0,001	non	non	non	o	
,	,	,	,	,	o	
,	,	,	,	,	o	
,	,	,	,	,	o	
,	,	,	,	,	o	
,	,	,	,	,	o	
SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES (pour 100g)	Moyennes	Mini	Maxi			
ES (%)	56,7	55				
Matières Grasses sur Produit Fini (%)	31,7	-				
Gras sur Sec (%)	55,9	52				
Sel (%)	3,7	-				
Sodium (%)	1,48	1,18	1,78			
Cholesterol (mg)	108	86	129			
,	,	,				
Calcium (mg)	547	-				
DECLARATION NUTRITIONNELLE	Valeurs moyennes pour 100g	Pour 100g / % Apport Quotidien Reference Règlement 1169/2011 CE	Valeurs pour 30 g	Tolérances conformément au guide de la commission européenne de décembre 2012		
selon règlement (UE) 1169/2011-INCO				Min	Max	
ENERGIE (kJ)	1496	17,81%	449	1197	1795	
ENERGIE (kcal)	361	18,07%	108	289	434	
MATIERES GRASSES (g) dont	31,7	45,29%	9,5	25,4	38,0	
acides gras saturés (g)	22,5	112,54%	6,8	18,0	27,0	
acides gras mono-insaturés (g)	7,4	-	2,2	5,93	8,90	
acides gras poly-insaturés (g)	0,9	-	0,3	-	-	
GLUCIDES (g) dont	0,0	0,00%	0,0	0,00	2,00	
sucres (g)	0,0	0,00%	0,0	-	-	
polyols (g)	0,0	-	0,0	-	-	
amidon (g)	0,0	-	0,0	-	-	
FIBRES ALIMENTAIRES (g)	0,0	-	0,0	-	-	
PROTEINES (g)	19,0	38,00%	5,7	15,20	22,80	
SEL (g)	3,70	61,67%	1,1	2,96	4,44	
SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	spécifications		échantillonnage			
Conformément au règlement 2073 2005	m	M	n	c		
Critères de Sécurité des aliments						
Listeria monocytogenes	<100	,	5	0		
enterotoxines de staph (Si Staph>100000 au pic)	Abs/25 g	,	5	0		
Salmonelle	Abs/25 g	,	5	0		
,	,	,	,			
,	,	,	,			
,	,	,	,			
,	,	,	,			
,	,	,	,			
SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES						
ASPECT	Pâte de couleur blanche à ivoire présentant des moisissures vertes à bleues bien réparties					
TEXTURE	Bonne tenue ,Fondante en bouche					
GOÛT	Typé de bleu, sans excès de sel ni d'amertume					
Informations sur le produit						
Température de conservation	2°C -6°C					