FICHE TECHNIQUE
FROMAGE 45%

DESCRIPTION PRODUIT

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé.

INGREDIENTS

- Lait de vache
- Sel
- Ferments lactiques
- Coagulant

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	Cible
Extrait sec total en %	58 +/- 2
Gras / sec en %	≥ 45
CRITERES NUTRITIONNELS	**VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit***
Valeurs énergétiques en kJ en kcal	1441 347
Matières grasses	27
dont AGS en g	17
Glucides en g	< 0,5
dt sucres en g	< 0,5
Protéines en g	26
Sel (sodium x 2,5) en g	0,6
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg)	900

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (conformément au règlement modifié CE 2073/2005)

Critères de sécurité des aliments

CRITERES	NORME	Plan d'échantillonnage
SALMONELLA spp.	Absence dans 25 g	n=5 ; c=0
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25g	n=5 ; c=0

Critères d'hygiène du procédé

CRITERES	CIBLE (m) en UFC/g	TOLERANCE (M)	Plan d'échantillonnage
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	100	1000	M=10m ; n=5 ; c=2
E.COLI	100	1000	M=10m ; n=5 ; c=2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : couleur ivoire à jaune.

Texture : pâte de couleur homogène.

Goût : franc, sans défaut.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :
Type de présentation : meules carrées.
Traçabilité : plaque de caséine (n° agrément - quantième de fabrication - n° cuve - n° fromage).

Pour les produits préemballés :
- Type de présentation : portion, râpé, cubes, allumettes...
- Traçabilité : numéro à 14 chiffres (site/année/quantième de conditionnement/n° ligne/horodatage).

OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE

- Allergènes : parmi la liste des allergènes majeurs au sens de la Directive CE 2000/13 modifiée ou du Règlement UE n° 1169/2011, présence de Lait et produits à base de lait.

- Ionisation : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

- Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.

DIRECTION QUALITE

Cette fiche technique est établie selon nos connaissances produits et règlementaires en vigueur, elle peut donc évoluer au gré des évolutions de ces références.