FICHE TECHNIQUE

GRUYERE FRANCE IGP

FTP 112 Ind K
Version du 22/09/2016

DESCRIPTION PRODUIT

Gruyère IGP conformément au règlement d'exécution UE n°110/2013 de la Commission, du 06/02/13 portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gruyère(IGP)]

Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache.
Affinage minimum de 120 jours.

INGREDIENTS

- Lait de vache
- Sel
- Ferments lactiques
- Présure

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	STANDARD
Extrait sec total en %	≥ 62
Gras / sec en %	47 à 52
CRITERES NUTRITIONNELS	**VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit***
Valeurs énergétiques en kJ en kcal	1680 405
Matières grasses en g	33
dont acides gras saturés en g	21
Glucides en g	< 0,5
dont sucres en g	< 0,5
Protéines en g	27
Sel (sodium x 2,5) en g	0,8
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)	880

* 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 +	10000	100000	M=10m ; n=5 ; c=2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

croûte grenée, de couleur jaune doré à brun et pâte de couleur ivoire à jaune pâle.

Texture :

pâte ferme, légèrement grasse, présentant des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

Goût :

arômes et saveurs caractéristiques.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :
Traçabilité : plaque de caséine jaune précisant le n° d'identification de l'atelier de fabrication, le département et le pays (France), le trimestre et l'année + à côté, deux autres plaques. L'une avec le quantième de fabrication et l'autre avec le n° de cuve de fabrication + sur une autre plaque code lot interne à 7 chiffres (qualité matière :1 chiffre / n° atelier coopérative : 2 chiffres / mois de fabrication : 2 chiffres / n° de rammassage du mois : 1 chiffre / dernier chiffre de l'année : 1 chiffre)

Type de présentation : portions, râpés, longes, tranchettes, cubes, allumettes, cossettes...

Traçabilité :
- Pour les produits destinés à la coupe et conditionnés à Vevy :

Code composé de 12 chiffres et d'1 lettre : site : 3chiffres / année : 2 chiffres / n° de ligne : 1 lettre /quantième de conditionnement : 3 chiffres /horodatage: 4 chiffres.

Pour tous les autres produits pré-emballés et coupe :
Code composé de 14 chiffres : site : 3 chiffres / année : 2 chiffres / quantième de conditionnement : 3 chiffres / n° de ligne : 2 chiffres / horodatage : 4 chiffres.

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 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.