

**DESCRIPTION PRODUIT**

Produit conforme aux exigences du décret fromage 2007-628 du 27 avril 2007 consolidé.

Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé;  
Affinage minimum : 42 jours

**INGREDIENTS**

- Lait de vache (origine : France)
- Sel
- Ferments
- Coagulant

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES**

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	Norme
Extrait sec total en %	≥ 60
Gras / sec en %	≥ 45
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ en kcal	1532 369
Matières grasses	29
dont AGS en g	19
Glucides en g	< 0,5
dt sucres en g	< 0,5
Protéines en g	27
Sel (sodium x 2,5) en g	0,7 (pour le râpé) 0,5 (pour les autres formats)
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg)	1000

\* 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 pâle.

**Texture** : pâte ferme mais souple.

**Goût** : franc, caractéristique sans défauts.

### CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

### CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

Traçabilité : plaques de caséines précisant l'atelier de fabrication, la date de fabrication et le numéro de cuve.

Pour les produits pré-emballés :

Présentation : portion, râpé, longes, blocs, bloc toast, tranchettes, cubes, allumettes, cossettes...

Traçabilité : code de traçabilité composé de 14 chiffres (site : 3 chiffres, année : 2 chiffres, quantième de conditionnement : 3 chiffres, N° de ligne : 2 chiffres, horodatage : 4 chiffres).

Pour les produits autres que les produits "coupe" : conditionnement sous atmosphère protectrice.

### 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 réglementaires en vigueur, elle peut donc évoluer au gré des évolutions de ces références.