

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.