

 <p>Fromageries Marcel Petite 22, rue Bernard Palissy 25300 LES GRANGES NARBOZ</p>	<p><b>MORBIER</b></p> <p><b>CYCLAMEN</b></p> <p>code article : 122 Meule entière</p>	GN/FSA/QUA/FS/ 122-1-1
		Version A
		Mise à jour : 11/09/2017
		Impression : 16/10/2018

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Appellation d'Origine Protégée (A.O.P)  
Lait cru de vache  
Fabrication : fruitière traditionnelle  
Origine : France  
Numéro d'agrément sanitaire : FR 25 293 001 CE  
Catégorie : pâte pressée non cuite  
Affinage : minimum 45 jours

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière Sèche : > 50 %  
Matière Grasse/Extrait Sec : > 45 %  
Humidité du Fromage Dégraissé : 58 % < HFD < 67 %  
NaCl / 100g de produit : > 1 %

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

*Escherichia Coli* : < 10 000 ufc/g (VTEC (recherche si E.coli >10<sup>4</sup>) : Absence dans 25 g)  
*Staphylococcus Aureus* : < 10 000 ufc/g (Entérotoxines (recherche si Staph >10<sup>4</sup>) : Absence dans 25 g)  
*Salmonella* : Absence dans 25 g  
*Listeria Monocytogenes* : Absence dans 25 g

Réf. : Méthodes couvertes par l'accréditation du COFRAC

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur Energétique :	1584 kJ - 382 Kcal
Matières grasses :	32 g / 100g
dont : - Acides Gras Saturés :	21 g / 100g
Glucides :	< 0,5 g / 100g
- Sucres :	0 g / 100g
Protéines :	24 g / 100g
Sel :	1,33 g / 100g
Sels minéraux :	
dont : - calcium :	647 mg / 100g
dont : - phosphore :	445 mg / 100g
dont : - zinc :	2,5 mg / 100g
dont : - cuivre :	0,27 mg / 100g

### MODE DE CONDITIONNEMENT

Meule entière : 6 à 8 kg (emballé dans une feuille de papier sulfurisé garantis pour contact alimentaire)  
Colisage : 1 pièce par carton de 380 x 380 x 90  
Palettisation : Palette EURO 1200 X 800 - 8 couches de 6 colis

### ETIQUETAGE

Ingrédients : Lait (98.5%), sel (<1%), ferments lactiques (<0.5%), présure animale (<0.5%), colorant : Charbon végétal : E153 (<0,01%)

Allergènes : lait, ferments lactiques

Date Limite Utilisation Optimale : 60 jours date d'emballage - 55 jours garantis réception client

### TEMPERATURE DE STOCKAGE & CONSERVATION

Température : 6 °C +/-2°C