FICHE TECHNIQUE

# ABONDANCE FERMIER

## PRESENTATION PRODUIT

✓ Désignation : " Abondance Fermier" AOP

✓ Type de Fromage : pâte pressée, mi-cuite, au lait cru et entier de vache

✓ Forme : meule cylindrique plate au talon concave

✓ Hauteur : de 7 à 8 cm

✓ Poids : compris entre 6 et 12 kg

✓ Durée d'affinage : 100 jours minimum

✓ Ingrédients : **LAIT** de vache cru et entier, sel, ferments (**LAIT**), présure animale et caséine (**LAIT**)

✓ Pâte : salée, de couleur ivoire à jaune pâle, avec quelques petites ouvertures régulières, bien réparties et quelques fines lainures. Texture souple et fondante.

✓ Croûte : emmorgée, d'aspect toilé, avec une couleur allant de jaune doré à brun

***D'après le Règlement du 02/07/15 et le Cahier des Charges du 16/07/15***

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

### CRITERES CHIMIQUES

- Extrait sec : 58% minimum
- Gras / sec : 48% minimum, soit 28% minimum de MG dans le produit fini

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

(REGLEMENT (CE) N°2073/2005)

- Staphylocoques coag.+(/g) $m=10^4/M=10^5$
  Si $>10^5$ recherche des entérotoxines (abs/25g)
- Salmonelles (/25g) Absence
- Listéria mono. (/25g) Absence

### CRITERES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- Valeur énergétique : 420 Kcal soit 1740 KJ
- Matières grasses : 35 g
  dont acides gras saturés : 23,8 g
- Glucides : 0,8 g
  dont sucres : < 0,3 g
- Protéines : 25,3 g
- Sel : 1,4 g dont sodium : 0,56 g

### INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :
  *Fabrication à la ferme*

FR
74-128-050
CE

*Affinage/Expédition*
74250 FILLINGES

- Température de conservation : +8°C maxi
- DLC meule entière: 120 jours date d'expédition
- OGM : Absence
- Allergène présent : **LAIT**

### ÉLEMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION

- Une plaque d'identification elliptique et verte est apposée en cours de fabrication.
- Le jour et le mois de fabrication figurent à proximité de la plaque.
- La meule est emballée individuellement en papier paraffiné avec une étiquette commerciale apposée sur une face

Chaque produit est identifié avec une DLC (Référence indispensable en cas de rappel produit)

### ☺ COORDONNEES FOURNISSEUR ☺


Nom du Fournisseur : Fromagerie La Tournette
Adresse : 165, route des Bègues
74250 FILLINGES
Tél : 04.50.39.24.25
Fax : 04.50.39.24.31