

## PRESENTATION PRODUIT

- ✓ **Désignation** : " Beaufort "AOP
- ✓ **Type de Fromage** : pâte pressée cuite, au lait cru entier
- ✓ **Forme** : cylindre plat au talon concave
- ✓ **Diamètre** : de 35 à 75 cm
- ✓ **Hauteur** : de 11 à 16 cm
- ✓ **Poids** : compris entre 20 et 70 kg
- ✓ **Durée d'affinage** : 5 mois minimum
- ✓ **Ingrédients** : LAIT de vache cru et entier, sel, ferments lactiques (LAIT), présure et plaque de caséine (LAIT)
- ✓ **Pâte** : souple et onctueuse, de couleur ivoire à jaune pâle, pouvant présenter quelques fines lainures horizontales et quelques petits trous (« œil de perdrix »)
- ✓ **Croûte** : frottée, propre et solide, de couleur uniforme jaune à brune



*D'après le Règlement 1389/2014 du 16/12/14*

*Le qualificatif « été » s'applique aux productions laitières de juin à octobre inclus, y compris les laits d'alpage, selon les usages locaux, loyaux et constants*

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

### CRITERES CHIMIQUES

- Extrait sec : **61% minimum**
- Gras / sec : **48% minimum**

### 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** : 393 Kcal soit 1 630 KJ
- **Matières grasses** : 30,3 g  
dont acides gras saturés : 20,1 g
- **Glucides** : 3,71 g  
dont sucres : 0 g
- **Protéines** : 26,6 g
- **Sel** : 1,3 g

\* Source CIQUAL

### INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :

FR  
74-128-050  
CE

*Conditionnement et Expédition*  
74 250 FILLINGES

- Température de conservation : **8°C maxi**
- DDM meule entière : **120 jours date d'expédition**
- OGM : **Absence**
- Allergène présent : **LAIT**
- Ionisation : **Absence de produits ionisés**

### ÉLÉMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION

- Une plaque de caséine bleue de forme elliptique, est apposée sur le talon de chaque fromage, portant les informations suivantes : FRANCE, BEAUFORT et le numéro d'identification de l'atelier de fabrication.
- Le jour et le mois de fabrication figurent de part et d'autre de la plaque bleue.

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  
74 250 FILLINGES

**Tél** : 04.50.39.24.25  
**Fax** : 04.50.39.24.31