



FICHE TECHNIQUE

RACLETTE 48%

FTP 015 Ind N
Version du 15/04/2022

DESCRIPTION PRODUIT

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

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé.
Affinage : 8 semaines minimum.

INGREDIENTS

- Lait de vache (origine : France)
- Sel
- Ferments lactiques
- Coagulant
- Conservateur de surface : natamycine (E235)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

| CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES | STANDARD |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Extrait sec total en % | ≥ 53 |
| Gras / sec en % | ≥ 48 |
| CRITERES NUTRITIONNELS | VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit* |
| Valeurs énergétiques en kJ | 1373 |
| en kcal | 331 |
| Matières grasses en g | 27 |
| dont acides gras saturés en g | 18 |
| Glucides en g | < 0,5 |
| dont sucres en g | < 0,5 |
| Protéines en g | 22 |
| Sel (sodium x 2,5) en g | 1,7 |
| Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*) | 600 |

* 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 | CIBLE | Plan d'échantillonnage |
|------------------------|-----------------------|------------------------|
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Non détecté dans 25 g | n=5 ; c=0 |
| SALMONELLA | Non détecté dans 25 g | 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 |



FICHE TECHNIQUE RACLETTE 48%

FTP 015 Ind N
Version du 15/04/2022

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

pâte de couleur homogène et croûte morgée.

Texture :

pâte souple à froid, quelques ouvertures acceptées et texture onctueuse à chaud.

Goût :

franc, sans défaut.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais + 8°C maximum.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

- Type de présentation : meules rondes ou carrées.
- Traçabilité :
 - . Pour les ventes en vrac : n° d'agrément, origine (pays, département), n° d'atelier, % matière grasse et n° de fromage + DDM.

Pour les produits préemballés :

- Type de présentation : tranchettes conditionnées sous atmosphère protectrice ou blocs conditionnés sous vide.
- Traçabilité :
 - . tranchettes : numéro à 14 chiffres (site/année/quantième de conditionnement/n° ligne/horodatage) + DDM.
 - . bloc : n° de lot (interne + matière première) + DDM.

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.