



# 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-CIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CIMIQUES	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.