



FICHE TECHNIQUE
EMMENTAL FRANCAIS

FTP 001 Ind M
Version du 04/07/2022

DESCRIPTION PRODUIT

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

Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé.
Affinage minimum : 42 jours.

INGREDIENTS

- Lait de vache (origine : France)
- Sel
- Ferments Lactiques
- Coagulant

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	STANDARD
Extrait sec total en %	≥ 60
Gras / sec en %	≥ 45
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ	1532
en kcal	369
Matières grasses en g	29
dont acides gras saturés en g	19
Glucides en g	< 0,5
dont sucres en g	< 0,5
Protéines en g	27
Sel (sodium x 2,5) en g	0,7 (pour le râpé) 0,5 (pour les autres formats)
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)	1000

* 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 EMMENTAL FRANCAIS

FTP 001 Ind M
Version du 04/07/2022

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :

couleur ivoire à jaune pâle.

Texture :

pâte ferme mais souple.

Goût :

franc, caractéristique sans défaut.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

Traçabilité : plaques de caséines précisant l'atelier de fabrication, la date de fabrication et le numéro de cuve.

Pour les produits pré-emballés :

Présentation : portion, râpé, longes, blocs, bloc toast, tranchettes, cubes, allumettes, cossettes...

Traçabilité : code de traçabilité composé de 14 chiffres (site : 3 chiffres, année : 2 chiffres, quantième de conditionnement : 3 chiffres, N° de ligne : 2 chiffres, horodatage : 4 chiffres).

Pour les produits autres que les produits "coupe" : conditionnement sous atmosphère protectrice

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.