



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

EMMENTAL FRANCAIS

DESCRIPTION PRODUIT

Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé.

Affinage minimum : 42 jours.

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

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	TOLERANCE
LISTERIA MONOCYTOGENES	Non détecté dans 25 g	Détecté dans 25 g (<10/g *)
SALMONELLA	Non détecté dans 25 g	

*Produit ne favorisant pas la croissance de Listeria monocytogenes - Catégorie 1.3 du Règlement UE 2073/2005 modifié

Critères d'hygiène du procédé		
CRITERES	CIBLE	TOLERANCE
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	100	1000
E.COLI	100	1000



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

EMMENTAL FRANCAIS

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : couleur ivoire à jaune pâle.
Texture : pâte ferme mais souple.
Goût : franc, caractéristique sans défaut.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONSOMMATION

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.