

## 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 en kcal		1532 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, tranches, 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.*