

FICHE TECHNIQUE  
**FROMAGE AU LAIT CRU ET A  
PATE PRESSEE CUITE 34% SAINT  
MONT \_ 10 MOIS MINIMUM  
D'AFFINAGE**

**DESCRIPTION PRODUIT**

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

Fromage au lait cru de vache et a pate pressee cuite.

Affinage minimum : 10 mois.

Fromage fanbrioué en Savoie.

**INGREDIENTS**

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

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES**

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	STANDARD
Extrait sec total en %	≥ 63
Gras / sec en %	≥ 50
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ	1700
en kcal	410
Matières grasses en g	34
dont acides gras saturés en g	21
Glucides en g	< 0,5
dont sucres en g	< 0,5
Protéines en g	26
Sel (sodium x 2,5) en g	0,9
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)	850

\* 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 +	10000	100000	M=10m ; n=5 ; c=2

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect :**

croûte grénée, marron clair.

**Texture :**

pâte souple, aspect légèrement gras, pouvant présenter quelques fines fentes horizontales, appelées lainures.

**Goût :**

franc, sans défaut, arôme de noisettes, miel, salinité subtile.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais à +8°C maximum.

#### CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

- Présentation : meule entière (poids : 35kg environ, hauteur : 11 cm environ et diamètre : 65 cm environ), 1/4, 1/8e... de meules.
- Traçabilité :
- . Meules : 4 chiffres (2 pour le mois de fabrication, 1 pour la semaine du mois et 1 pour l'année)

Pour les produits pré-emballés :

Type de présentation : portion, râpé, longes, bloc, bloc toast, tranchettes...

Traçabilité : numéro à 14 chiffres (site/année/quantième de conditionnement/n° ligne/horodatage).

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.