


DESCRIPTION PRODUIT

Produit conforme aux exigences des règles de l'AOP : décret n°2007-822 du 11/05/2007 modifié par le décret n°2008-905 du 05/09/2008.

Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache.
 Affinage minimum de 10 mois.

INGREDIENTS

- Lait de vache
- Sel
- Ferments lactiques
- Présure

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	STANDARD
Extrait sec total en %	≥ 62
Gras / sec en %	≥ 45 et ≤ 54
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ	1771
en kcal	427
Matières grasses en g	35
dont acides gras saturés en g	22
Glucides en g	< 0,5
dont sucres en g	< 0,5
Protéines en g	28
Sel (sodium x 2,5) en g	0,8
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)	900

* 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 grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun.

Texture :

pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties.

Goût :

franc, fruité caractéristique, sans défaut.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais à +8°C maximum.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

Plaques de caséine verte : identification du pays, n° d'atelier, mois et année de fabrication ; plus au minimum une autre plaque avec le quantième de fabrication.

Code lot interne à 7 chiffres (qualité matière : 1 chiffre/n° atelier coopérative : 2 chiffres/mois de fabrication : 2 chiffres/n° de ramassage du mois : 1 chiffre/dernier chiffre de l'année : 1 chiffre).

Pour les produits préemballés :

Portion, râpé, tranchettes, ... : Traçabilité : numéro à 14 chiffres (site : 3 chiffres/année : 2 chiffres/quantième de conditionnement : 3 chiffres/n°ligne : 2 chiffres/horodatage : 4 chiffres).

Pour les pointes :

Traçabilité : numéro à 14 chiffres. Ex : 074 15 129 01 1015 (site/année/quantième de conditionnement/n° ligne/horodatage) .

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.