

 <p>La Dent du Chat Coop Laitière de Yenne Dossier HACCP</p>	FICHE PRODUIT	Version	2
	<b>Tomme de Savoie Pliée</b> <b>28 % IGP</b>	Page :	1 / 3
		Date de création	11/06/14
		Date modification	30/12/14



## Origine

Fromage au lait de vaches produit, transformé et affiné dans la zone définie par l'IGP IG/52/94 « Tomme de Savoie ».

Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin, garantie sans ensilage d'herbe ou maïs plante entière, conformément au cahier des charges CC/38/03 « Tomme de Savoie ».

Agrément sanitaire : FR 73 330 001 CE

## Nature

Fromage à pâte pressée non cuite au lait entier cru.

La Tomme de Savoie est un produit IGP (IG/52/94) dont les caractéristiques sont définies par le cahier des charges CC/38/03 « Tomme de Savoie » et certifiées par CertiPaq. Elle est définie réglementairement par sa teneur en Matière Grasse sur l'Extrait Sec Total (Gras sur Sec : G/S).

Fromage certifié sans Organismes Génétiquement Modifiés.

Le produit ainsi que ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement d'ionisation.

## Description

<b>Forme</b>	cylindrique et plate
<b>Diamètre</b>	18-21cm
<b>Hauteur</b>	5-8cm
<b>Poids</b>	1.6-1.9kg
<b>Croûte</b>	fleurie, de couleur grise et blanche
<b>Pâte</b>	couleur blanche à jaune
<b>Goût</b>	légèrement salé, doux et fruité

## Composition physico-chimique

<b>Gras sur sec (G/S)</b>	48% minimum
<b>Extrait sec total (EST)</b>	55-57%
<b>Matière grasse (MG)</b>	27-29%
<b>Teneur en sel</b>	1.4-1.8%
<b>Calcium</b>	0.5-0.7%
<b>pH</b>	5.10-5.30

## Valeurs nutritionnelles (analyse 2014)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

<b>Valeur énergétique</b>	1540 KJ 371 Kcal
<b>Matières Grasses</b>	29.25g
<b>Dont AG saturés</b>	19.3g
<b>Glucides</b>	1.97g

 <p>La Dent du Chat Coop Laitière de Yenne Dossier HACCP</p>	FICHE PRODUIT	Version	2
	<b>Tomme de Savoie Pliée</b> <b>28 % IGP</b>	Page :	2 / 3
		Date de création	11/06/14
		Date modification	30/12/14

<b>Dont sucres</b>	<0.1 g
<b>Protéines</b>	24,97
<b>Sel</b>	1,46

## Caractéristiques microbiologiques

Fréquence d'analyses : tous les mois

Critères d'hygiène des procédés Analyses sur produit en blanc.

<b>Escherichia Coli</b>	<10000/g
<b>Staphylococcus Aureus</b>	<10000/g
<b>Entérotoxines Staphylocoques</b>	absence/25g si S aureus > 100 000/g

Critères de sécurité Analyses sur produit affiné (minimum 25 jours d'affinage).

<b>Salmonella</b>	absence/25g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	absence/25g

Critères FCD (MP/MDD LS réception distribution) Analyses sur produit affiné

<b>Escherichia Coli</b>	<10 000/g
<b>Escherichia Coli VTEC</b>	Absence/25g si E.coli >10 000/g
<b>Staphylococcus Aureus</b>	<100 000/g
<b>Entérotoxines Staphylocoques</b>	absence/25g si S aureus > 100 000/g

## Ingrédients

<b>Lait</b>	98%
<b>Ferments lactiques</b>	0.8-1%
<b>Présure</b>	
<b>Chlorure de calcium</b>	
<b>Sel</b>	1-1.2%

## Allergènes

Allergènes présents dans le produit : **lait**

Contaminations croisées : Néant, pas d'autres allergènes utilisés sur le site.

## Affinage

- Sur planches en bois.
- Minimum 30 jours depuis la date d'emprésurage conformément au cahier des charges CC/38/03 « Tomme de Savoie ».

## Traitements subis

Aucun.

## Traçabilité

N° lot : année de fabrication (2 chiffres), quantième du jour de fabrication (3 chiffres) et un compteur journalier (2 chiffres).

Plaque d'identification : plaque de caséine rectangulaire rouge invisible à l'œil nu car recouverte par la croûte.

Marquage des Tommes : inscription « Savoie » à l'encre alimentaire conformément au cahier des charges CC/38/03 Tomme de Savoie.

 <p><b>La Dent du Chat</b> Coop Laitière de Yenne Dossier HACCP</p>	FICHE PRODUIT	Version	2
	<b>Tomme de Savoie Pliée</b> <b>28 % IGP</b>	Page :	3 / 3
		Date de création	11/06/14
		Date modification	30/12/14

## Emballage et conditionnement

<b>Formats proposés</b>	Tomme entière
<b>Emballage</b>	Emballage papier paraffine
<b>Suremballage</b>	Carton
<b>Conditionnement</b>	Par carton de 2, 3 ou 12
<b>Etiquetage produit</b>	Etiquette commerciale + Etiquette dénomination produit, poids/prix, DLC, date d'emballage, n° lot, T°C de conservation, EAN13 et estampille sanitaire
<b>Etiquetage suremballage</b>	Nom et adresse client, dénomination produit, estampille sanitaire, température conservation, date emballage, DLUO, n° lot, poids net EAN128
<b>Transport</b>	Véhicule réfrigéré

## Logistique

	Dimensions et poids	Palettisation
Carton de 2	490x195x70 mm 0.27 Kg	8 couches de 7 cartons = 56
Carton de 3	640x210x77 mm 0.48 Kg	14 couches de 5 cartons = 70
Carton de 12	390x390x225 mm 0.69 Kg	2 couches de 6 cartons = 12

EAN commande	3309480000720
EAN poids	2730317000001
Nomenclature douanière	04 06 90 88

## Mode de distribution

- Grossistes
- Cash & Carry

## Utilisation attendue

### Durabilité attendue

DLUO à 45 jours.

DLUO export (hors UE) à 60 jours.

### Modalités normales de conservation et d'utilisation

Conservation au froid entre + 2°C et + 8°C (conformément à l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009).

Consommation jusqu'à DLUO.

### Instructions d'utilisation

Chamberer à température ambiante pendant 1 h avant dégustation.

Retirer la croûte.

### Utilisations raisonnablement prévisibles erronées ou fautives

Conservation à température trop élevée.

Consommation de la croûte.

### Populations éventuellement sensibles

Ce produit peut être consommé par toute la famille. Néanmoins, il ne convient pas :

- Aux personnes allergiques au lait (allergènes : lait et produits laitiers y compris lactose et protéines laitières, conformément à la directive 2003/89/CE du 10/11/03).
- Aux femmes enceintes et personnes immunodéprimées (produit au lait cru).