

BRASSERIE D'ORVAL
Département Fromagerie
FRO-FT-01



Date d'émission: 2/12/02
 Date de révision : 07-06-21
 N° révision : 15

FICHE TECHNIQUE.

LE FROMAGE TRAPPISTE D'ORVAL.

DENOMINATION COMMERCIALE : Fromage trappiste d'Orval.

FABRICANT :

- Brasserie d'Orval S.A.
- 6823 Villers devant Orval (Belgique - Province du Luxembourg).
- N° entreprise : 0404.335.095.
- Unité d'établissement : 2.039.113.709.

Autorisation :

- Etablissement pour la production, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- AER/LUX/000440

Agrément :

- Etablissement laitier : FR339

TYPE : Fromage à pâte pressée non-cuite au lait entier pasteurisé.

INGREDIENTS :

Ingrédients	%	Type/n° CE	Pays d'origine	Remarque
Lait entier pasteurisé	97,9		Belgique	
NaCl	1.6		Belgique et France	
Présure	0,053		France	
CaCl ₂	0,026		Belgique et France	
ferments	<0,001		Belgique et France	
Norbixine de Rocou, annato				
norbixine E160B(ii)	<0,001	E160B(ii)	France	uniquement sur la croûte
Natamycine E235	<0,001	E235	France	uniquement sur la croûte

PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FROMAGE PRET A LA CONSOMMATION.

CONSISTANCE : pâte ferme, mi-dure.

DESCRIPTION SOMMAIRE : fromage à croûte naturelle sèche ou légèrement humide. A la coupe, la pâte est de couleur uniforme.

FORME : rectangulaire.

DIMENSIONS : 210mm x 120 mm x 70 mm.

POIDS UNITAIRE : Environ 2100 gr.

CROUTE.

Consistance dure mais cédant sous la pression du pouce.

Aspect : croûte lavée, légèrement humide ou sèche.

Couleur : orange, jaune ou ocre.

La croûte peut être consommée.

PATE.

Texture: ferme mais souple.

Couleur : blanche, uniforme.

Trous : Généralement il n'y a pas de trous, mais la présence de quelques trous est autorisée.

Aspect : lisse.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLE (100 gr).

- Matière grasse : Teneur matière grasse dans l'extrait sec: $\pm 55\%$.
- Acides gras saturés : 21.9 g/100g
- Acides gras insaturés : 9.8 g/100g
- Eau : Teneur maximale en eau: $\pm 41\%$.
- Extrait sec : Teneur minimale en extrait sec : $\pm 59\%$.
- Teneur en sel : $\pm 1.6\%$
- Matières protéiques : $\pm 22\%$
- Valeur énergétique : 372 kcal/100g
- Glucides : inf à 0.2g/100g.
- Sodium : 636 mg/100g
- Calcium : 730 mg/100g.
- Phosphore : 0.45 g/100g
- Potassium : 117.5 mg/100g

Germes	
Levures et Moisissures	< 10 germes/g
Coliformes thermotolérantes	< 10 germes/g
Staphylocoques aureus	< 10 germes/g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g

METHODE DE FABRICATION.

Méthode de coagulation : dominante présure ou autres enzymes coagulantes appropriées, mais aussi de ferments lactiques.

Traitement thermique du lait : le lait est pasteurisé.

Procédé de fermentation : fermentation lactique.

Autres caractéristiques principales de la fabrication :

- Caillage rapide.
- Division du caillé
- Lavage du grain formé à l'eau pasteurisée.
- Moulage par pression
- Salage en saumure.

Procédé de maturation : séjour de minimum 18 jours à 12°C environ. Lavage fréquent de la croûte.

CONDITIONS D'EMBALLAGE.

- Individuel :
Papier Kraft blanchi paraffiné et microperforé, une étiquette d'identification au nom de la fromagerie et de colisage avec poids, numéro du lot, date d'emballage et date limite de consommation.
- Emballés par six pièces en carton "barquette" avec étiquette de colisage
- Huit cartons par couche sur palette EURO filmée
- Etiquette d'identification de la palette sur demande

Article	Longueur mm	Largeur mm	Hauteur mm	Poids net moyen en gr	Nombre de pièces	Pds en gr emballage
Fromage	210	120	70 à 80	2100	1	11
Carton	395	290	170		6 fromages	430
Palette	1200	800	1000		240 fromages (40 cartons)	

Remarque : ces caractéristiques sont susceptibles de modifications

Date de durabilité minimale à l'emballage : 90 jours entre 4 et 8 °C

Code EAN : type 128 (poids variable) pour identification des articles, colis et lots sur demande

Agréation C.E.E. : FR 339

Article	Code barre
PCE	95411206000097
Carton de 2	95411206000568
Carton de 6	95411206000554
Palette de carton de 2	95411206001107
Palette de carton de 6	95411206000509

Catégorie matières grasses : 50 +

Date de durabilité minimale : Fromage entier : 90 jours après étiquetage
Fromage coupé : 40 jours après étiquetage.

Température de conservation : entre 4 et 8 C°.

ALLERGENES.

Le fromage d'Orval contient les composants suivants :

OUI	NON	ALLERGENES	DESCRIPTION COMPOSANT
	X	Blé	
	X	Autres céréales contenant du gluten	
	X	Crustacés	
	X	Œuf	
	X	Poisson	
	X	Arachides	
	X	Soja	
X		Lait (lactose inclus)	Lait de vache
	X	Fruits à coque	
	X	Céleri	
	X	Moutarde	
	X	Lupin	
	X	Mollusques	
	X	Graines de sésame	
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/Kg)	

STATUT OGM.

Le fromage d'Orval ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

METAUX.

La fromagerie d'Orval dispose d'un détecteur à métaux.

DETAILS DE L'ETIQUETAGE.

- Nom du produit.
- Date d'emballage.
- Date de durabilité minimale « à consommer de préférence avant le »
- Poids.
- Prix au kilo (Pour les fromages vendus à l'abbaye).
- Ingrédients (avec allergènes en gras).
- N° de lot
- Conditions de conservation.
- Adresse de la fromagerie.