

ROQUEFORT CARLES
«MAITRE ARTISAN»
AFFINAGE NORD ET OUEST

CODE ARTICLE : GENCOD 3 01786 70491 5 – REF : 012

FICHE TECHNIQUE

I/ FOURNISSEUR

Etablissements CARLES S.A.S.

1-adresse

6, Avenue de Luras
12250 Roquefort Sur Soulzon

2-numéro d'agrément

FR 12-203-003 CE

II/ DESCRIPTION DU PRODUIT

Forme

Les fromages de Roquefort se présentent sous forme de pains cylindriques à base circulaire

Diamètre	# de 19 à 20 cm
hauteur	# de 8.50 à 10.50 cm
poids	# de 2.500 à 2.900 kg

La pâte

La pâte doit être onctueuse, bien liée, convenablement dilatée, sans auréole, ni tache et d'un degré de blancheur caractéristique d'un bon Roquefort.

Le bleu doit être bien réparti, sans excès, mais en quantité suffisante. Sa couleur doit être franche.

Goût - odeur

Le goût doit être franc, frais, avec la saveur agréable caractéristique du Roquefort, sans amertume, ni acidité, ni goût suiffeux ou rance. Il ne doit pas être trop salé.

Composition chimique :

pour 100 grammes :

matières sèches	55 à 60
matières grasses	de 31.7 à 32
gras sur sec	52 à 60
eau dans le non gras	62 maximum
taux de matières azotées	17 à 20
chlorure de sodium	3,8 à 5

III/ MATIERES PREMIERES

Lait cru entier de brebis

Pénicillium roqueforti

Ferments

Présure

Sel

IV/ ALLERGENES

Traces éventuelles de lactose

V/ VALEUR NUTRITIONNELLE

COMPOSITION NUTRITIONNELLE DU ROQUEFORT

Protéines	18,5 à 20 g	Matières grasses	31,7 à 32 g
Glucides	traces	dont ac. Gras saturés	20 g
	dont sucres	dont ac. Gras monosaturés	7,5 g
	dont polyols	dont ac. Gras polyinsaturés	1 g
	dont amidon	Dont trans totaux	2.26 g
Cendres ou matière minérales	5,7 g	cholestérol	95 mg
		Fibres	

Vitamines		Minéraux	
Vit A	230 à 250 µg	Calcium	0,57 à 0,60 g
Vit D	0,3 µg	Phosphore	0,40 à 0,45 g
Vit E		Fer	0,18 à 0,20 mg
Vit C		Magnésium	25 à 30 mg
Vit B1	0,03 mg	Zinc	2 à 5 mg
Vit B2	0,55 à 0,60 mg	Iode	50 µg
PP (Niacine)	0,70 mg	Chlorure	4 g
Vit B6	0,12 mg	Sodium	1,6 g
Acide Folique			
Vit B12	0,5 à 0,6 µg		
Biotine			
Acide pantothénique B9	0.4 mg		

ENERGIE : 310 à 400 Calories ou 1 546 à 1 670 Kilojoules

pH à la vente : = ± 6,20

VI/ DLUO :

90 jours DEPART ROQUEFORT

VII/ TEMPERATURE DE CONSERVATION

Entre 2° et 6° C

VIII/ ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Contrôle du lait à réception

Fréquence, valeurs cibles :

CRITERE		FREQUENCE
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 ml	1 analyse par livraison + recherche par producteur si positivité
Salmonelle	Absence dans 25 ml	1 analyse par livraison
Coliformes totaux	$\leq 2\,500$ germes / ml	1 analyse par livraison, 1 analyse sur un regroupement de 3 prélèvements en mélange
Flore totale	$\leq 500\,000$ germes / ml	1 analyse par livraison
Cellules	$\leq 800\,000$ / ml	1 analyse toutes les 15 livraisons
Staphylocoque à Coagulase positive	≥ 500 germes / ml	2 à 3 analyses par mois/producteur sur les trois premiers mois de livraison
Test Résazurine	Virage supérieur à 10'	1 par livraison et, en cas d'anomalie, par producteur
Antibiotique	Test Betastar combo négatif	1 par livraison
pH	$6,7 \pm 1$	1 par livraison
Température	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	1 par livraison (fait par les Etablissements Carles) et 1 par producteur (fait par le chauffeur)

Contrôle sur le caillé à J+1

Qui :

- Responsable d'équipe

Quand :

- A J+1 sur le caillé

Fréquence :

- Chaque fabrication

Comment :

- Prélèvement de sondée sur 25 à 30 fromages par lot de fabrication
- **Staphylocoque à coagulase positive** :
Si $\geq 100\,000$ —→ recherche entérotoxines staphylocciques
Si cette recherche (dans 25 g.) est + le lot est détruit
- **STEC** : Si présence, le lot doit être détruit ou dirigé vers la fonte

Plan d'autocontrôle

PRODUIT ANALYSE	STADE DU PRODUIT LORS DE L'ANALYSE	FREQUENCE, MODALITES DE PRELEVEMENT	CRITERES ANALYSES	SEUIL DE CONFORMITE RETENU	PLAN D'ECHANTILLONNAGE	MESURES PREVUES EN CAS DE NON CONFORMITE
Roquefort	Avant la mise en vente	Le prélèvement est fait sur 5 jours de fabrication et sur 5 pains par jour de fabrication soit 25 unités prélevées avec une sonde nettoyée et désinfectée. L'analyse est faite sur le mélange.	Listeria monocytogenes :	absence dans 25 g	N = 1, C = 0	Prélèvement de 5 pains par jour de fabrication avec une sonde nettoyée et désinfectée, analyse sur le mélange des 5 prélèvements. Le résultat de deux analyses consécutives doit être « absence dans 25g » pour que le lot puisse être vendu. Dans le cas contraire le lot est détruit.
			Salmonella :	absence dans 25 g	N = 1, C = 0	Prélèvement de 5 pains par jour de fabrication avec une sonde nettoyée et désinfectée, analyse sur le mélange des 5 prélèvements. Le résultat de deux analyses consécutives doit être « absence dans 25g » pour que le lot puisse être vendu. Dans le cas contraire le lot est détruit.
			Staphylocoque à coagulase + :	≤ 10 000 germes / g	N = 1, C = 0	Staphylocoque coagulase + supérieur à 100 000 germes / g : recherche d'entérotoxines staphylococcique. Le lot est détruit, s'il y a présence d'entérotoxines.
			Escherichia coli :	≤ 100 000 germes / g	N = 1, C = 0	Si Escherichia coli >100 000. Le lot ne peut être vendu.

IX/ PERIODICITE DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Tous nos lots sont analysés avant d'être expédiés.

X/ COLISAGE

-unité de regroupement : carton

1 carton contient 4 demi-pains

-liste des emballages de l'unité de consommation :

- Aluminium imprimé
- Film plastique rétractable
- Bolduc