

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
EMMENTAL - fromage à pâte pressée cuite
format: râpé

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte.

Meules fabriquées en Lorraine ou en Franche Comté. Lait origine France

Pâte pressée cuite / Emmental français

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides

Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose. Ce produit convient aux personnes végétariennes.

Aspect croute : brins râpés ayant une couleur homogène, ivoire à jaune

Texture : Une texture ferme et souple

Goût : Un goût fruité léger

Odeur : Une parfum franc

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait thermisé (température inférieure à la pasteurisation)

Phases de fabrication :

- Réception du lait
- Prématuration
- thermisation
- Ensemencement en ferments
- Emprésurage
- Découpage du caillé
- Moulage
- Egouttage
- Salage
- Affinage en cave
- râpage
- Conditionnement

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 60% minimum

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 50 % minimum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)

Critères de sécurité

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g

Salmonelles : Absence ds 25g

Enterotoxine (Recherche si Absence ds 25g

Staph>105) :

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000

Escherichia coli : m=100, M=1000

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments
- coagulant

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1576 KJ +/- 394 KJ	473 KJ +/- 118 KJ	6 %
	379 kcal +/- 95 kcal	114 kcal +/- 28 kcal	6 %
matières grasses	29 g +/- 5,8 g	8,7 g +/- 1,7 g	12 %
dont acides gras saturés	20 g +/- 4,1 g	6,1 g +/- 1,2 g	30 %
Glucides	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
dont sucres	1 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,2 g +/- 1,5 g	0,4 g +/- 1,5 g	- %
Protéines	28 g +/- 5,6 g	8,4 g +/- 1,7 g	17 %
sel	0,6 g +/- 0,1 g	0,2 g +/- 0,04 g	3 %
sodium	0,2 g +/- 0,05 g	0,1 g +/- 0,01 g	- %
Calcium	1000 mg +/- 450 mg	300 mg +/- 135 mg	38 %

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

A consommer rapidement après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM* et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM* à une température de + 8°C maximum.

*date de durabilité minimale

Estampille sanitaire du site de conditionnement : FR 88 446 004 CE

Code de nomenclature douanière : 04 06 20 00

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit emballé dans un film sous atmosphère protectrice

IX. Références :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé

Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

Norme codex pour l'emmental n° CODEX STAN 269-1967 amendée en 2010

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	
vérificateur	Responsable Management Qualité Site	Mélanie LAURENT	
approbateur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	