

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
RACLETTE AU LAIT PASTEURISÉ**I Caractéristiques**

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

Produit fabriqué en Franche Comté. Lait origine France

fromage à pâte pressée non cuite / fromage à raclette

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 ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect : Une croûte uniforme de couleur jaune à brun clair

Texture : Une pâte souple de couleur blanche à jaune paille

Goût : un goût franc

Odeur : /

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait pasteurisé

Phases de fabrication : Réception du lait
Pasteurisation du lait
Ensemencement en ferments
Emprésurage
Découpage du caillé
Moulage
Egouttage
Salage
Affinage en cave 8 semaines minimum
Conditionnement

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 53% minimum

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 54% minimum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)**Critères de sécurité**

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g

Salmonelles : Absence ds 25g

Enterotoxine (Recherche si Staph>105) : Absence ds 25g

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000

Escherichia coli : m=100, M=1000

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments
- enzymes coagulantes
- colorant: rocou (E160b)
- conservateur : natamycine (E235)

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Pour 100g	pour 100g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1496 KJ +/- 374 KJ	1496 KJ +/- 374 KJ	18 %
	360 kcal +/- 90 kcal	360 kcal +/- 90 kcal	18 %
matières grasses	28 g +/- 5,6 g	28 g +/- 5,6 g	40 %
dont acides gras saturés	18 g +/- 3,6 g	18 g +/- 3,6 g	90 %
Glucides	1 g +/- 1,0 g	1,0 g +/- 1,0 g	<1 %
dont sucres	1 g +/- 1,0 g	1,0 g +/- 1,0 g	1 %
Fibres alimentaires	1,2 g +/- 1,2 g	1,2 g +/- 1,2 g	- %
Protéines	25,5 g +/- 5,1 g	25,5 g +/- 5,1 g	51 %
sel	1,5 g +/- 0,5 g	1,5 g +/- 0,5 g	25 %
sodium	0,6 g +/- 0,2 g	0,59 g +/- 0,2 g	- %
Calcium	664 mg +/- 299 mg	664 mg +/- 299 mg	83 %

* 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 fabrication et de conditionnement : FR 25 531 001 CE

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 79

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit pouvant être vendu nu (meule), ou dans des films/barquettes plastiques sous atmosphère protectrice pour les autres formats

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

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	
vérificateur	Responsable Management Qualité Site	Delphine MILLET	
approbateur	Responsable RCIQP	Virginie GRANDVALLET	