

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	CCP
	Pasteurisation du lait	CCP
	Ensemencement en ferments	
	Emprésurage	
	Découpage du caillé	
	Moulage	
	Egouttage	
	Salage	
	Affinage en caves	
	report froid +/- possible sur site extérieur	
	Poursuite affinage	
	Conditionnement	CCP

**III Critères physico-chimiques**

Extrait Sec : 53% minimum

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 54% minimum

Humidité : 47% maximum

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

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g \*critère réglementaire

Salmonelles : Absence ds 25g \*critère réglementaire

Enterotoxine (Recherche si Absence ds 25g \*critère réglementaire

Staph&gt;105) :

**Critères d'hygiène**

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000 \*critère réglementaire

Escherichia coli : m=100, M=1000

### V. Composition

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

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	1505 KJ +/- 376 KJ		1505 KJ +/- 376 KJ	18 %
	362 kcal +/- 91 kcal		362 kcal +/- 91 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	1,0 g +/- 1,0 g		1,0 g +/- 1,0 g	<1 %
dont sucres	1,0 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	26 g +/- 5,2 g		26,0 g +/- 5,2 g	52 %
sel	1,50 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 dans les 3 jours 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 ( site certifié IFS et BRC)

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

Décret n°2016/1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
vérificateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	