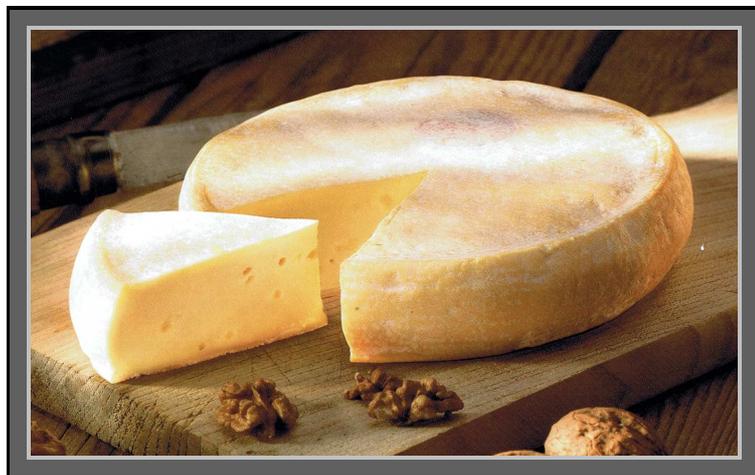


	FICHE TECHNIQUE REBLOCHON DE SAVOIE	PAGE : 1/1
FTR01	REVISION : 07	DATE : 20/08/14
Objet de la révision :	Mise à jour de la liste des ingrédients	



REBLOCHON DE SAVOIE

Technologie :

Type de pâte : pressée non cuite
Type de lait utilisé : cru
Durée d'affinage : 15 jours minimum

Secteur de production :

Aire géographique définie par le règlement A.O.P, qui englobe une grande partie de la Haute-Savoie et la région du Val d'Arly en Savoie

Numéro d'agrément sanitaire : 74 145 050

Lieu de fabrication :

Les Bois Enclos - 74 100 JUVIGNY

Signe de qualité :

AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Composition :

Lait cru de vache, ferments lactiques et d'affinage, sel, présure, colorant de la croûte : rocou.

Principales caractéristiques (valeurs indicatives) :

Extrait sec :	≥45 %	Largeur ou diamètre :	15 cm
Matière grasse / matière sèche :	≥45 %	Hauteur :	3,5 cm
Matière grasse / poids total :	28 %	Poids net mini :	0,450 Kg

Forme cylindrique, légèrement détalonné.

Croûte de fine épaisseur, régulière, jaune à jaune orangé recouverte d'une mousse blanche, fine et courte.

Valeurs nutritionnelles du groupe 2 en g pour 100 grammes (valeurs estimatives) :

Mat. grasses :	28	Sel :	1.3
dont AG sat :	22	Glucides :	0.6
Protéines :	21	dont sucre :	<0.5

Valeur énergétique pour 100 grammes (valeur estimative) : 1403 kJ (338 Kcal)

Normes bactériologiques : règlement 2073/2005

	m	M	n	c
Staphylocoque	10000	100000	5	2
Listéria	Abs 25g		5	0
Salmonelle	Abs 25 g		5	0

Conditionnement :

Emballage sur faux fond bois dans support polypropylène thermoscellé

Colisage :

Longueur :	46 cm
Largeur :	30 cm
Hauteur :	10 cm

PCB = 12 uvc

Palettisation :

Hauteur :	115 cm
Largeur :	80 cm
Longueur :	120 cm

Colis / couche :	6
Couches / palette :	10
Colis / palette :	60