	FICHE TECHNIQUE TOMME DE SAVOIE 29%	PAGE : 1/1
	REVISION : 08	DATE : 20/08/14
Objet de la révision :	Mise à jour de la liste d'ingrédients	

Technologie :
Type de pâte : pressée non cuite
Type de lait utilisé : entier
Durée d'affinage : 30 jours minimum

Secteur de production :
Aire géographique définie par le règlement I.G.P (Savoie / Haute-Savoie)

Numéro d'agrément sanitaire : 74 012 160

Lieu de fabrication :
ZA Juge Guérin – 74160 Beaumont

Signe de qualité :
IGP (Indication Géographique Protégée)

TOMME DE SAVOIE 29%

Composition :
Lait cru de vache, **ferments lactiques et d'affinage**, sel, présure.

Principales caractéristiques (valeurs indicatives) :

Extrait sec :	≥45 %	Largeur ou diamètre :	18 cm
Matière grasse / matière sèche :	≥48 %	Hauteur :	6 cm
Matière grasse / poids total :	29 %	Poids net mini :	1,7 Kg

Forme cylindrique, croûte légèrement tourmentée.
Pâte blanche à jaune. Tenue ferme. Petites ouvertures.

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

Mat. grasses :	29	Sel :	1.5
dont AG sat :	19	Glucides :	<0.5
Protéines :	24	dont sucre :	<0.5

Valeur énergétique pour 100 grammes (valeur estimative) : 1483 kJ (357 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 :
Sous film plastique individuel

Colisage :
PCB = 1 uvc

Longueur :	25.5 cm
Largeur :	21 cm
Hauteur :	8 cm

Palettisation :

Hauteur :	95 cm
Largeur :	80 cm
Longueur :	120 cm
Colis / couche :	15
Couches / palette :	10
Colis / palette :	150