



FICHE TECHNIQUE COMTE

 FTP 004 Ind T
 version du 26/08/2016

DESCRIPTION PRODUIT

Produit conforme aux exigences des règles de l'AOP : décret n°2007-822 du 11/05/2007 modifié par le décret n°2008-905 du 05/09/2008.

Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache.
 Affinage minimum de 120 jours.

INGREDIENTS

- Lait de vache
- Sel
- Ferments lactiques
- Présure

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	Norme
Extrait sec total en %	≥ 62
Gras / sec en %	≥ 45 et ≤ 54
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ	1700
en kcal	410
Matières grasses	34
dont AGS en g	22
Glucides en g	< 0,5
dt sucres en g	< 0,5
Fibres en g	0
Protéines en g	26
Sel (sodium x 2,5) en g	0,8
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg)	900

* Apport quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (conformément au règlement modifié CE 2073/2005)

Critères de sécurité des aliments

CRITERES	NORME	Plan d'échantillonnage
SALMONELLA spp.	Absence dans 25 g	n=5 ; c=0
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25g	n=5 ; c=0

Critères d'hygiène du procédé

CRITERES	CIBLE (m) en UFC/g	TOLERANCE (M)	Plan d'échantillonnage
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	10000	100000	M=10m ; n=5 ; c=2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun

Texture : Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties

Goût : Franc, fruité caractéristique, sans défaut

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITEPour les meules :

Plaques de caséine verte : identification du pays, n° d'atelier, mois et année de fabrication + deux autres plaques, l'une avec le quantième de fabrication et l'autre avec le n° de cuve de fabrication.

Code lot interne à 7 chiffres (qualité matière : 1 chiffre/n° atelier coopérative : 2 chiffres/mois de fabrication : 2 chiffres/n° de ramassage du mois : 1 chiffre/dernier chiffre de l'année : 1 chiffre).

Pour les produits préemballés :

Portion, râpé, tranchettes, ... : Tracabilité : numéro à 14 chiffres (site : 3 chiffres/année : 2 chiffres/quantième de conditionnement : 3 chiffres/n° ligne : 2 chiffres/horodatage : 4 chiffres).

Pour les produits "coupe :

Tracabilité : numéro à 14 chiffres (site : 3 chiffres/année : 2 chiffres/quantième de conditionnement : 3 chiffres/n° ligne : 2 chiffres/horodatage : 4 chiffres).

OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE

- Allergènes : parmi la liste des allergènes majeurs au sens de la Directive CE 2000/13 modifiée ou du Règlement UE n° 1169/2011, présence de Lait et produits à base de lait.

- Ionisation : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

- Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.