

FICHE TECHNIQUE

CRU DES ALPES

PRESENTATION PRODUIT

- ✓ Désignation : "Cru des Alpes"
- ✓ Type de Fromage : pâte pressée cuite, au lait cru
- ✓ Forme : cylindrique plate, légèrement détalonné
- ✓ Diamètre : de 58 à 60 cm
- ✓ Hauteur : de 13 à 14 cm
- ✓ Poids : compris entre 38 et 42 kg
- ✓ Durée d'affinage : 3 mois minimum
- ✓ Ingrédients : **LAIT** de vache cru et entier, sel, ferments lactiques (**LAIT**), présure, plaque de caséine (**LAIT**), conservateur : lysozyme d'**OEUF**
- ✓ Pâte : ferme, de couleur ivoire à jaune pâle, généralement aveugle, mais pouvant posséder quelques ouvertures limitées "œil de perdrix". Peut présenter quelques fines lainures
- ✓ Croûte : emmorgée, d'une couleur homogène allant du jaune orangé au brun clair

CARACTERISTIQUES PRODUIT

CRITERES CHIMIQUES

- Extrait sec : **56% minimum**
- Gras / sec : **50% minimum**

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

(REGLEMENT (CE N°2073/2005))

- Staphylocoques coag.+(/g) $m=10^4/M=10^5$
Si $>10^5$ recherche des entérotoxines (abs/25g)
- Salmonelles (/25g) **Absence**
- Listéria mono. (/25g) **Absence**

CRITERES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- ↪ Valeur énergétique : **414 Kcal soit 1 720 KJ**
- Matières grasses : **33,4 g**
dont acides gras saturés : **20,1 g**
- Glucides : **1,4 g**
dont sucres : **0,4 g**
- Protéines : **27,2 g**
- Sel : **0,9 g** * Source CIQUAL

INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :

FR
73-090-001
CE

ou

FR
38-159-001
CE

FR
74-128-050
CE

Fabrication

Affinage/Expédition

73 630 LA COMPOTE 38 690 EYDOCHE 74 250 FILLINGES

- Température de conservation : **+ 8°C maxi**
- DLC : **120 jours date d'expédition**
- OGM : **Absence**
- Allergènes présents : **LAIT et OEUF**
- Ionisation : **Absence de produits ionisés**

ÉLÉMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION

- MEULE ENTIERE : Identifiée avec une plaque de caséine rouge portant le numéro de l'atelier de fabrication.

Chaque produit est identifié avec une DLC (Référence indispensable en cas de rappel produit)