

	FICHE TECHNIQUE «EMMENTAL UE RAPE»	FTP EA R1 021 Rév M du 4/02/14	Page 1/ 2 04/02/2014
---	---	--	---------------------------------------

Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé, fabriqué dans l'UE des 15.

1 - INGREDIENTS

- Emmental (lait, sel, ferments lactiques, coagulant)
- Anti-agglomérant : amidon de pomme de terre (2% maxi)

2 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	NORMES
Extrait sec total	≥ 60 %
Gras / sec	≥ 45 %
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDIVATIVES MOYENNES pour 100 g de produit
Lipides	29 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	19 g
Glucides	1 g
<i>dont sucres</i>	Traces
Protéines	27 g
Sel (Nax2,5)	0,70 g
Calcium	1 000 mg

3 - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (conformément au règlement CE 2073/2005)

3-1 Critères de sécurité alimentaire

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

3-2 Critères d'hygiène du procédé

CRITERES	CIBLE	Plan d'échantillonnage
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	m=100 UFC/g	(M=10m ; n = 5 ; c = 2)
E.COLI	m=100 UFC/g	(M=10m ; n = 5 ; c = 2)

	FICHE TECHNIQUE «EMMENTAL UE RAPE»	FTP EA R1 021 Rév M du 4/02/14	Page 2/ 2 04/02/2014
---	---	--	---------------------------------------

4 – CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : couleur ivoire à jaune pâle
Texture : pâte ferme mais souple.
Goût : franc, caractéristique, sans défauts.

5 – CONSERVATION

+4°C à +8°C

DIFFUSION NON CONTROLÉE

6 – CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Présentation : râpé

Conditionnement sous atmosphère protectrice.

Code de traçabilité composé de 14 chiffres (site 3 chiffres/année 2 chiffres/quantième de conditionnement 3 chiffres/n° de ligne 2 chiffres/horodatage 4 chiffres).

7 – 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** :

Céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Absence	Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia , noix du Queensland) et produits à base de ces fruits	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	Céleri et produits à base de céleri	Absence
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence	Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence	Lupin et produits à base de lupin	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et protéines de lait)	Présence	Mollusques et produits à base de mollusques	Absence

- **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.