

Fiche Technique Qualité

Dénomination commerciale du produit: GOURMELIN +/- 1,9 KG

Mentions légales devant figurer sur l'emballage:

Dénomination légale du produit: GOURMELIN +/- 2 KG

Marque: GOURMELIN

Référence: 100102-01

Informations fournisseur

N° CEE du fabricant: CEE FR 24 370 002 CE

N° CEE de l'affineur: CEE FR 24 370 002 CE

Présence plan HACCP: OUI

Certification: **IFS ,BRC,ISO22000**

Type de fromage: pâtes fraîches pâtes molles (fleuries, lavées)
 persillées pressées (cuites ou non)
 autres : fromage fondu

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Teneur en humidité		49-53%	
Extrait sec		47-51%	
Matière grasse dans extrait sec	50% minimum		
Matière grasse dans produit fini	24% moyenne		
pH			
aW			

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini à fin DLC

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Anaérobies sulfito-réducteurs	Conforme au règlement CE 2073/2005 et modifications ultérieures		
Coliformes			
Escherichia coli			
Ferments			
Flore aérobie mésophile			
Levures			
Listeria			
Listeria spp			
Listeria monocytogènes			
Moisissures			
Salmonella			
Staphylocoques Aureus			
Streptocoques fécaux			
Total pouvoir germinateur			

Vérification obtenue par : autocontrôle Oui Non
 Laboratoire extérieur Oui Non