



FICHE TECHNIQUE
GRUYERE FRANCE IGP

FTP 112 Ind K
Version du 22/09/2016

DESCRIPTION PRODUIT

Gruyère IGP conformément au règlement d'exécution UE n°110/2013 de la Commission, du 06/02/13 portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gruyère(IGP)]

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	STANDARD
Extrait sec total en %	≥ 62
Gras / sec en %	47 à 52
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ	1680
en kcal	405
Matières grasses en g	33
dont acides gras saturés en g	21
Glucides en g	< 0,5
dont sucres en g	< 0,5
Protéines en g	27
Sel (sodium x 2,5) en g	0,8
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)	880

* 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, de couleur jaune doré à brun et pâte de couleur ivoire à jaune pâle.

Texture :

pâte ferme, légèrement grasse, présentant des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

Goût :

arômes et saveurs caractéristiques.

CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

Traçabilité : plaque de caséine jaune précisant le n° d'identification de l'atelier de fabrication, le département et le pays (France), le trimestre et l'année + à côté, deux autres plaques. L'une avec le quantième de fabrication et l'autre avec le n° de cuve de fabrication + sur une autre plaque 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)

Type de présentation : portions, râpés, longues, tranchettes, cubes, allumettes, cossettes...

Traçabilité :

- Pour les produits destinés à la coupe et conditionnés à Vevy :

Code composé de 12 chiffres et d'1 lettre : site : 3 chiffres / année : 2 chiffres / n° de ligne : 1 lettre / quantième de conditionnement : 3 chiffres / horodatage : 4 chiffres.

Pour tous les autres produits pré-emballés et coupe :

Code composé de 14 chiffres : site : 3 chiffres / année : 2 chiffres / quantième de conditionnement : 3 chiffres / n° de 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 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.

DIRECTION QUALITE