

	FICHE PRODUIT	Version	10
	Meule de Savoie « La Dent du Chat » Réserve 10-12 mois	Page :	1 / 3
		Date de création	19/09/05
		Date modification	19/12/2014

Origine

Fromage au lait de vaches, transformé et affiné en Savoie.

Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin, garantie sans ensilage d'herbe ou maïs plante entière.

Agrément sanitaire : FR 73 330 001 CE

Nature

Fromage à pâte pressée cuite au lait entier.

Fromage certifié sans Organismes Génétiquement Modifiés.

Le produit ainsi que ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement d'ionisation.

Description

Forme	cyлиндrique, plate à talon droit
Diamètre	48-52cm
Hauteur	14-16cm
Poids	41-44kg
Croûte	morgée de couleur paille, dorée
Pâte	fine et fondante, couleur jaune
Goût	fruité et doux

Composition physico-chimique

Gras sur sec (G/S)	49-51%
Extrait sec total (EST)	58-61%
Matière grasse	29-31%
Calcium	1.1-1.3%
pH	5.80-5.90

Valeurs nutritionnelles (Table de composition nutritionnelle Ciqual 2013 – Fromage à pâte pressée cuite)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie	1570 KJ 379 Kcal
Matières grasses	27.9 g
Dont acides gras saturés	17.6 g
Glucides	1.22 g
Dont sucres	0.4g
Protéines	30.2 g
Sel	1.04g

Caractéristiques microbiologiques

Fréquence d'analyses : 2 fois par an

Critères d'hygiène des procédés *Analyses sur produit en blanc.*

Staphylococcus Aureus	<10 000/g
Entérotoxines Staphylocoques	Absence/25g si S aureus > 100 000/g

Critères de sécurité *Analyses sur produit affiné.*

Salmonella	absence/25g
Listeria Monocytogenes	absence/25g

Critères FCD (MP/MDD LS réception distribution) *Analyses sur produit en blanc.*

Escherichia Coli	< 100 000/g
Escherichia Coli VTEC	Absence/25g si E coli > 100 000/g
Staphylococcus Aureus	< 100 000/g
Entérotoxines Staphylocoques	Absence/25g si S aureus > 100 000/g

Ingrédients

Lait	98%
Ferments lactiques, Présure animale, recuite, Chlorure de calcium	0.8-1%
Sel	1-1.2%

Allergènes

Allergènes présents dans le produit : **lait**

Contaminations croisées : Néant, pas d'autres allergènes utilisés sur le site.

Affinage

- Sur planches en bois.
- 10 à 12 mois depuis la date d'emprésurage.

Traitements subis

Aucun.

Traçabilité

N° de lot : année de fabrication (2 chiffres), quantième du jour de fabrication (3 chiffres), un compteur journalier (2 chiffres).

Emballage et conditionnement

Formats proposés	- Meule entière - Découpe : 1/4 de meule
Emballage individuel	- Meule entière : nue ou papier kraft - 1/4 de meule : sachet plastique sous vide
Suremballage	- Meule entière : / - 1/4 : carton
Étiquetage produit	- Meule entière : étiquette commerciale collée par colle alimentaire + étiquette poids : Nom et adresse client, dénomination produit, estampille

	sanitaire, T°C conservation, date d'emballage, DLUO, n° lot, EAN13 et 128, poids net - 1/4 de meule : étiquette commerciale collée par colle alimentaire + étiquette poids : Étiquette dénomination produit, poids/prix, DLC, date d'emballage, n° lot, T°C de conservation, EAN13 et estampille sanitaire
Étiquetage emballage	- Meule entière : / - Découpe : Nom et adresse client, dénomination produit, estampille sanitaire, T°C conservation, date d'emballage, DLC, n° lot, EAN128, poids net
Transport	Véhicule réfrigéré

Logistique

	Dimensions et poids	Palettisation
Caisse spéciale container	860*860*1800 mm 60Kg	5 meules
Meules entières	/	2 piles de 4 meules = 8 meules
1 * 1/4 par carton	325*325*182 mm 0.35 Kg	6 couches de 6 cartons = 36

	Meule	1/4 de meule
Gencod	3309480000102	3309480000119
Nomenclature douanière	04 06 90 15	04 06 90 15

Mode de distribution

- Vente directe
- Grossistes
- GMS locales

Utilisation attendue

Durabilité attendue

Meule entière : DLUO à 60 jours.

Découpes : DLC à 60 jours.

Modalités normales de conservation et d'utilisation

Conservation au froid :

-meule entière, conservation entre + 2°C et + 8°C

-découpe : conservation à + 4°C maximum (conformément à l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009).

Consommation jusqu'à DLC / DLUO.

Instructions d'utilisation

Chambrier à température ambiante pendant 1 h avant dégustation.

Retirer la croûte.

Utilisations raisonnablement prévisibles erronées ou fautives

Conservation à température trop élevée.

Consommation de la croûte.

Consommation après DLC (découpes uniquement).

Populations éventuellement sensibles

Ce produit peut être consommé par toute la famille. Néanmoins, il ne convient pas :

- Aux personnes allergiques au lait (allergènes : lait et produits laitiers y compris lactose et protéines laitières, conformément à la directive 2003/89/CE du 10/11/03)
- Aux femmes enceintes et personnes immunodéprimées (produit au lait cru).