

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>«MORBIER»</b>	<b>FTP EA R1 061</b> Rév I du 27/07/14	<b>Page 1/ 2</b> 27/07/14
---	--	---	------------------------------

Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru, fabriqué selon les règles de l'AOP (décret n°2011-441 du 20 avril 2011).

Affinage minimum : 45 jours.

## 1 - INGREDIENTS

- Lait de vache
- Sel
- Ferments lactiques
- Présure
- Colorant : charbon végétal

**DIFFUSION NON CONTROLÉE**

## 2 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	NORMES
Gras / sec	≥ 45 %
Humidité dans le fromage dégraissé	≤ 67%
<b>CRITERES NUTRITIONNELS</b>	<b>VALEURS INDICATIVES MOYENNES</b> pour 100 g de produit
Valeurs énergétiques	345 kcal 1 430 kJ
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	29 g 19 g
Glucides <i>Dont sucres</i>	Traces Traces
Protéines	21 g
Sel (Nax2,5)	1,5 g
Calcium	550 mg
Fibres	0 g

## 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=10 000 UFC/g	(M=10m ; n = 5 ; c = 2)

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>«MORBIER»</b>	<b>FTP EA R1 061</b> Rév I du 27/07/14	<b>Page 2 / 2</b> <b>27/07/14</b>
---	--	---	--------------------------------------

#### **4 – CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

**Aspect** : croûte morgée, couleur homogène.

**Texture** : pâte de couleur homogène, souple, quelques ouvertures acceptées. Raie noire en son milieu.

**Goût** : franc, sans défaut.

#### **5 – CONSERVATION**

**DIFFUSION NON CONTROLEE**

+4°C à +8°C

#### **6 – CONDITIONNEMENT - TRACABILITE**

**Pour les meules :**

2 plaques de caséine : 1 plaque jaune réglementaire (dénomination produit, N° agrément, mois de fabrication...)  
+ 1 plaque blanche avec le quantième de fabrication.

Carton : n° lot, DLUO, identification produit

**Pour les produits préemballés :**

N° lot (site, année, quantième de découpe, n° de ligne, horodatage), DLUO.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

#### **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 concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	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)	<b>Présence</b>	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.