

	FICHE PRODUIT	Version	5
	Petit Vacherin de Savoie	Page :	1 / 3
		Date de création	14/12/11
		Date modification	16/12/2014

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 de type pâte molle à croûte fleurie, au lait enrichi en crème fraîche.

Fromage certifié sans Organismes Génétiquement Modifiés.

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

Description

Forme	Cylindrique
Diamètre	90 mm
Hauteur	40 mm
Poids	200g
Croûte	Fleurie blanche à grise
Pâte	Couleur blanche à crème
Goût	Doux et crémeux

Composition physico-chimique

Gras sur sec (G/S)	56 - 60%
Extrait sec total (EST)	38 - 42 %
Matière grasse	22 - 24%
Teneur en sel	1.7%
pH	5.10 - 5.30

Valeurs nutritionnelles – Analyse 2014

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie	1396 KJ 337 Kcal
Matières grasses	29.4g
Dont Acides gras saturés	23.4g
Glucides	0.7g
Dont sucres	0.1g
Protéines	17.4g
Sel	1.5g

Caractéristiques microbiologiques

Fréquence d'analyses : 1 fois par trimestre

Critères d'hygiène des procédés

Staphylococcus Aureus	<100/g
Escherichia Coli	<100/g

Critères de sécurité

Salmonella	absence/25g
Listeria Monocytogenes	absence/25g
Entérotoxines	absence/25g si Staph aureus > 100 000/g

Ingrédients

Lait entier	95.5 %
Crème fraîche	2.5 %
Ferments lactique, présure, sel, chlorure de calcium (E509)	2 %

Allergènes

Allergènes présents dans le produit : **lait**

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

Affinage

12 jours minimum

Traitements subis

Pasteurisation du lait (72°C/25secondes) et de la crème (85°C/30secondes)

Traçabilité

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

Emballage et conditionnement

Formats proposés	Entier
Emballage individuel	- Film plastique - Coupelle en grès + film plastique
Suremballage	- Caisse bois avec paillon plastique - Caisse bois
Conditionnement	- 7 pièces / caisse - 10 coupelles / caisse
Étiquetage produit	Étiquette produit Étiquette poids : dénomination produit, poids/prix, DLC, date d'emballage, n° lot, T°C de conservation, EAN13 et agrément sanitaire
Étiquetage suremballage	Nom et adresse du client, dénomination produit, estampille sanitaire, température conservation, date emballage, DLUO, n° lot, poids net, EAN13, EAN128
Transport	Véhicule réfrigéré

Logistique

	Dimensions et poids	Palettisation
Coupelle x1	115x115x30 mm 0.18 Kg	/
Caisse bois x 7	355x220x75 mm 0.26 Kg	5 couches de 10 = 50 caisses
Caisse bois x10 coupelles	280x280x100 mm 0.35 Kg	7 couches de 8 caisses = 56

EAN 13	3730334000007
EAN 13 « coupelle »	3730304000006
Nomenclature douanière	04 06 90 93

Mode de distribution

- Vente directe
- Grossistes
- GMS locales

Utilisation attendue

Durabilité attendue

DLUO à 36 jours

Modalités normales de conservation et d'utilisation

Conservation au froid entre + 2°C et + 8°C (conformément à l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009).

Consommation jusqu'à DLUO.

Instructions d'utilisation

- Retirer le film plastique, chamber à température ambiante pendant 1 h avant dégustation.
- Retirer le film et passer au four à 200°C pendant 10 minutes dans sa coupelle.

Utilisations raisonnablement prévisibles erronées ou fautives

Conservation à température trop élevée.

Consommation du cercle en bois.

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)