

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Raclette frottée au vin blanc

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte

Produit fabriqué en Franche Comté. Lait origine France

fromage à raclette frottée au vin blanc

Usage du produit : En l'état ou en préparations culinaires chaudes ou froides

Type de consommateurs : Ce produit ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait et intolérantes au lactose. Ce produit ne convient pas aux personnes végétariennes.

Aspect : Une croûte uniforme de couleur jaune à brun clair

Texture : Une pâte souple de couleur blanche à jaune paille

Goût : Des saveurs douces

Odeur : /

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait pasteurisé

Phases de fabrication :

- Réception du lait
- Pasteurisation du lait
- Ensemencement en ferments
- Emprésurage
- Découpage du caillé
- Moulage
- Egouttage
- Salage
- Affinage en cave avec frottage au vin blanc
- Conditionnement

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 53% minimum

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 54% minimum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)

Critères de sécurité

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g

Salmonelles : Absence ds 25g

Enterotoxine (Recherche si Absence ds 25g

Staph>105) :

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000

Escherichia coli : m=100, M=1000

- Lait
- Sel
- Ferments
- enzymes coagulantes
- colorant: rocou (E160b)
- conservateur : natamycine (E235)
- vin blanc (traces)

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

| | Pour 100g | pour 100g | % Apports quotidiens de référence |
|--------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Energie | 1496 KJ +/- 374 KJ | 1496 KJ +/- 374 KJ | 18 % |
| | 360 kcal +/- 90 kcal | 360 kcal +/- 90 kcal | 18 % |
| matières grasses | 28 g +/- 5,6 g | 28 g +/- 5,6 g | 40 % |
| dont acides gras saturés | 18 g +/- 3,7 g | 18 g +/- 3,7 g | 92 % |
| Glucides | 1 g +/- 1,0 g | 1,0 g +/- 1,0 g | <1 % |
| dont sucres | 1 g +/- 1,0 g | 1,0 g +/- 1,0 g | 1 % |
| Fibres alimentaires | 1,2 g +/- 1,5 g | 1,2 g +/- 1,5 g | - % |
| Protéines | 25,5 g +/- 5,1 g | 25,5 g +/- 5,1 g | 51 % |
| sel | 1,5 g +/- 0,3 g | 1,5 g +/- 0,3 g | 25 % |
| sodium | 0,6 g +/- 0,1 g | 0,59 g +/- 0,1 g | - % |
| Calcium | 664 mg +/- 299 mg | 664 mg +/- 299 mg | 83 % |

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

A consommer rapidement après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DDM* et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DDM* à une température de + 8°C maximum.

*date de durabilité minimale

Estampille sanitaire du site de fabrication et de conditionnement : FR 25 531 001 CE

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 79

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit pouvant être vendu nu (meule) ou sous atmosphère protectrice dans une barquette plastique

IX. Références :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé

Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

| | FONCTION | NOM | DATE/VISA |
|--------------|-------------------------------------|----------------------|-----------|
| rédacteur | Responsable RCIQP | Virginie GRANDVALLET | |
| vérificateur | Responsable Management Qualité Site | Delphine MILLET | |
| approbateur | Responsable RCIQP | Virginie GRANDVALLET | |