

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Raclette aux 3 poivres

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 pâte pressée non cuite /raclette aux poivres

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 notes poivrées

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
- ajout des ingrédients aromatiques
- Moulage
- Egouttage
- Salage
- Affinage en cave
- 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 Staph>10⁵) : Absence ds 25g

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000

Escherichia coli : m=100, M=1000

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments
- enzymes coagulantes
- colorant: rocou (E160b)
- conservateur : natamycine (E235)
- poivres noir, blanc et vert (env 0,4%)

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
Energie	1496 KJ +/- 374 KJ		1496 KJ +/- 374 KJ		2137 %
	360 kcal +/- 90 kcal		360 kcal +/- 90 kcal		1802 %
matières grasses	28 g +/- 5,6 g		28,0 g +/- 5,6 g		11 %
dont acides gras saturés	18 g +/- 3,7 g		18,4 g +/- 3,7 g		20 %
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		1020 %
sel	1,5 g +/- 0,3 g		1,5 g +/- 0,3 g		0 %
sodium	0,6 g +/- 0,1 g		0,59 g +/- 0,1 g		- %
Calcium	664 mg +/- 299 mg		664 mg +/- 299 mg		### %

* 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

*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 film/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

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