

FROMAGES ET TERROIRS		
FSDQS ROQU01	ROQUEFORT	07/2009 (A)
Direction Qualité		Page : 1/1

Dénomination produit	ROQUEFORT
Dénomination légale	ROQUEFORT
Famille produit	Pâtes persillées au lait cru
Site de production	St Afrique et Requista
Site d'affinage	Ets Affinage Roquefort
Site de conditionnement	Ets Conditionnement
N° agrément	FR 12 203 018 CE
Code emballer	EMB 12 203 U
Durée d'affinage si définie par AOP	90 jours
Certifications du site	ISO 9001 X ISO 22000 X (Affinage) ISO 14000 <input type="checkbox"/> IFS X BRC X Bio <input type="checkbox"/>
Signe de qualité	AOP X IGP <input type="checkbox"/> Label Rouge <input type="checkbox"/>
Type de lait	Vache Brebis X Mixte Vache/Brebis <input type="checkbox"/> Chèvre <input type="checkbox"/>
Traitement du lait	Cru X Thermisé <input type="checkbox"/> Pasteurisé
Divers	Décret du 22/01/2001 modifié par décret 17/05/2005

COMPOSITION	% de mise en œuvre	Allergène	OGM	Ionisation
LAIT CRU DE BREBIS	96,02%	lait	non	non
SEL	3,70%	non	non	non
FERMENTS Lactiques et d'Affinage	0,25%	non	non	non
PRESURE	0,03%	non	non	non
penicillium roqueforti	0,001%	non	non	non

SPECIFICATIONS PHYSICO-CIMIQUES (pour 100g)	Moyennes	Min	tolérances	Exigences AOP
Extrait sec (g)	56,7	55		oui
Matières grasses sur produit fini (%)	31,7			
Gras sur sec (%)	55,9	52		oui
Sel(%)	3,7			

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes pour 100g)	Valeurs réelles/100g	aleurs arrondie	% AJR/ Portions 30g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE (kJ)	1493	1507	
VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE (kcal)	361	364	4,33%
PROTEINES (g / 100 g)	18,8	19	9,40%
LIPIDES (g / 100 g)	31,7	32	11,89%
acides gras saturés	20,3	20	20,26%
AG trans			
insaturés			
poly-insaturés	0,9	0,9	
mono-insaturés	7,4	7,5	
cholestérol (mg/100g)	107,78	108	
GLUCIDES (g/100g)	0	0	0,00%
Calcium (mg/100g)	547	547	
Sodium (g/100g)	1,465	1,5	

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	spécifications		échantillonnage	
Conformément au règlement 2073/2005	m	M	n	c
Critères de Sécurité des aliments				
Listeria monocytogenes	<100/g		5	0
enterotoxines de staph (Si Staph>10 ⁵ au pic)	Abs/25 g		5	0
Salmonelles	Abs/25 g		5	0

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES	Standard Produit 21 jours
ASPECT	Pâte de couleur blanche à ivoire présentant des moisissures vertes à bleues bien réparties
TEXTURE	Bonne tenue, fondante en bouche
GOÛT	Franc et frais avec la saveur agréable caractéristique du Roquefort, sans amertume ni excès

Informations sur le produit	
Température de conservation	2°C - 6°C