

FSDQSFMAS001 Direction Qualité	SALAKIS 200 G NATURE			07/2009 (B) Page : 1/1
Révision :	01/05/2011			
Dénomination produit	FROMAGE DE BREBIS AFFINE EN SAUMURE			
Dénomination légale	FROMAGE DE BREBIS AFFINE EN SAUMURE SALAKIS 200 g Nature			
Famille produit	Pâte molle de BREBIS			
Site de production	MASSEGROS			
Site d'affinage après conditionnement	MASSEGROS			
Site de conditionnement	MASSEGROS			
N° agrément	FR 48 094 011 CE			
Code emballer				
Durée d'affinage si définie par AOP				
Certifications du site	ISO 9001 X ISO 22000• ISO 14000• IFS X BRC • Bio•			
Signe de qualité	AOP • IGP• Label Rouge•			
Type de lait	Vache • Brebis X Mixte Vache/Brebis• Chèvre•			
Traitement du lait	Cru • Thermisé • Pasteurisé X			
Divers				
COMPOSITION				
	% de mise en œuvre	Allergène	OGM	Ionisation
Lait pasteurisé de brebis	97,17%	Protéine de lait + lactose	non	non
NACL	2,830%	non	non	non
Ferments lactiques	Traces			
CACL2	Traces	non	non	non
Présure Animale	Traces	non	non	non
SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES				
	Moyennes	Min	tolérances	Exigences
Poids Moyen	200g			
Extrait sec (%)	46%	41%	41%-51%	
Gras/ sec (g)	>48%	48%		
Sel(%)	3%	2,5%	2,5% -3,5%	
SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes pour 100g)				
	Valeurs réelles/100g	valeurs arrondies	% AJR/ Portions 30g Indice CIAA / homme	
VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE (kJ)	1126	1140		
VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE (kcal)	272	275	3,26%	
PROTEINES (g / 100 g)	15,7	16	7,85%	
LIPIDES (g / 100 g)	22,84	23	8,57%	
acides gras saturés	14			
AG trans	0,74			
insaturés				
poly-insaturés	0,62			
mono-insaturés	5,35			
cholestérol (mg)	78			
GLUCIDES (g/100g)	0,8	1	0,07%	
Calcium (mg/100g)	248			
Sodium (g/100g)	1,1			
SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES				
Conformément au règlement 2073/2005	spécifications		échantillonnage	
	m	M	n	c
Critères de Sécurité des aliments				
Listeria monocytogenes	Abs/25 g		5	0
enterotoxines de staph (Si Staph>10 ⁵ au pic)	Abs/25 g		5	0
SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES				
	Standard Produit			
ASPECT	Blanc ivoire et une odeur lactée acide			
TEXTURE	ferme compacte et légèrement friable			
GOÛT	légèrement salé et acidulé			
Informations sur le produit				
Température de conservation	2°C - 6°C			