

FICHE PRODUIT Tomme de Savoie 28 % IGP	Version	12
	Page :	1 / 3
	Date de création	19/09/05
	Date modification	19/12/2014

Origine

Fromage au lait de vaches produit, transformé et affiné dans la zone définie par l'IGP IG/52/94 « Tomme de Savoie ».

Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin, garantie sans ensilage d'herbe ou maïs plante entière, conformément au cahier des charges CC/38/03 « Tomme de Savoie ».

Agrément sanitaire : FR 73 330 001 CE

Nature

Fromage à pâte pressée non cuite au lait entier cru.

La Tomme de Savoie est un produit IGP (IG/52/94) dont les caractéristiques sont définies par le cahier des charges CC/38/03 « Tomme de Savoie » et certifiées par CertiPaq. Elle est définie réglementairement par sa teneur en Matière Grasse sur l'Extrait Sec Total (Gras sur Sec : G/S).

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 et plate
Diamètre	18-21cm
Hauteur	5-8cm
Poids	1.6-1.9kg
Croûte	fleurie, de couleur grise et blanche
Pâte	couleur blanche à jaune
Goût	légèrement salé, doux et fruité

Composition physico-chimique

Gras sur sec (G/S)	48% minimum
Extrait sec total (EST)	55-57%
Matière grasse (MG)	27-29%
Teneur en sel	1.4-1.8%
Calcium	0.5-0.7%
pH	5.10-5.30

Valeurs nutritionnelles (analyse 2014)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1540 KJ 371 Kcal
Matières Grasses	29.25g

Dont AG saturés	19.3g
Glucides	1.97g
Dont sucres	<0.1 g
Protéines	24,97
Sel	1,46

Caractéristiques microbiologiques

Fréquence d'analyses : tous les mois

Critères d'hygiène des procédés Analyses sur produit en blanc.

Escherichia Coli	<10000/g
Staphylococcus Aureus	<10000/g
Entérotoxines Staphylocoques	absence/25g si S aureus > 100 000/g

Critères de sécurité Analyses sur produit affiné (minimum 25 jours d'affinage).

Salmonella	absence/25g
Listeria Monocytogenes	absence/25g

Critères FCD (MP/MDD LS réception distribution) Analyses sur produit affiné

Escherichia Coli	<10 000/g
Escherichia Coli VTEC	Absence/25g si E.coli >10 000/g
Staphylococcus Aureus	<100 000/g
Entérotoxines Staphylocoques	absence/25g si S aureus > 100 000/g

Ingrédients

Lait	98%
Ferments lactiques	0.8-1%
Présure	
Chlorure de calcium	
Sel	1-1.2%

Allergènes

Allergènes présents dans le produit : **lait**

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

Affinage

- Sur planches en bois.
- Minimum 30 jours depuis la date d'emprésurage conformément au cahier des charges CC/38/03 « Tomme de Savoie ».
- Affinage spécial sur demande : 8 semaines
- Affinage spécial sur demande : 10 semaines

Traitements subis

Aucun.

Traçabilité

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

Plaque d'identification : plaque de caséine rectangulaire rouge invisible à l'œil nu car recouverte par la croûte.

Marquage des Tommes : inscription « Savoie » à l'encre alimentaire conformément au cahier des charges CC/38/03 Tomme de Savoie.

Emballage et conditionnement

Formats proposés	Tomme entière
Emballage	Eventuellement
Suremballage	Carton ou bac plastique conigné
Conditionnement	Par carton de 2, 3 ou 12 En bac plastique (contenance variable)
Etiquetage produit	Etiquette commerciale + Etiquette dénomination produit, poids/prix, DLC, date d'emballage, n° lot, T°C de conservation, EAN13 et estampille sanitaire
Etiquetage suremballage	Nom et adresse client, dénomination produit, estampille sanitaire, température conservation, date emballage, DLUO, n° lot, poids net EAN128
Transport	Véhicule réfrigéré

Logistique

	Dimensions et poids	Palettisation
Carton de 2	490x195x70 mm 0.27 Kg	8 couches de 7 cartons = 56
Carton de 3	640x210x77 mm 0.48 Kg	14 couches de 5 cartons = 70
Carton de 12	390x390x225 mm 0.69 Kg	2 couches de 6 cartons = 12

EAN commande	3309480000393
EAN poids	2730313000005
Nomenclature douanière	04 06 90 88

Mode de distribution

- Vente directe
- Grossistes
- GMS locales

Utilisation attendue

Durabilité attendue

DLUO à 45 jours.

DLUO export (hors UE) à 60 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

Chambrier à température ambiante pendant 1 h avant dégustation.

Retirer la croûte.

Utilisations raisonnablement prévisibles erronées ou fautives

Conservation à température trop élevée.

Consommation de la croûte.

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 lactières, conformément à la directive 2003/89/CE du 10/11/03).
- Aux femmes enceintes et personnes immunodéprimées (produit au lait cru).