

	FICHE PRODUIT	Version	3
	Tomme de Yenne « La Crémeuse »	Page :	1 /3
		Date de création	02/03/12
		Date modification	19/06/13

Origine

Fromage au lait de vaches, transformé et affiné en Savoie.

Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin, garantie sans ensilage d'herbe ou maïs plante entière.

Agrément sanitaire : FR 73 330 001 CE

Nature

Fromage à pâte pressée non cuite au lait entier thermisé enrichi en crème de lait.

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, plate
Diamètre	11 – 13 cm
Hauteur	4.5 – 6 cm
Poids	0.7 – 0.8 Kg
Croûte	Fleurie, de couleur blanche à grise
Pâte	Blanche à jaune. Texture souple, crémeuse
Goût	Doux, fruité et crémeux

Composition physico-chimique

Gras sur sec (G/S)	49-51%
Extrait sec total (EST)	59-61%
Matière grasse	30-32%
Teneur en sel	1.4-1.8%
Calcium	0.5-0.7%
pH	5.20-5.30

Valeurs nutritionnelles

Pour 100g :

Glucides	<1g
Lipides	30-32g
Protéines	28-30g
Valeur énergétique	1360-1500KJ 325-360Kcal

Caractéristiques microbiologiques

Fréquence d'analyses : trimestrielle

Critères d'hygiène de procédés *Analyses sur produit en blanc.*

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

Ingrédients

Lait	96%
Crème	1.8 -2%
Ferments lactiques	0.8-1%
Présure	
Chlorure de calcium	
Sel	1-1.2%

Affinage

4 semaines depuis la date d'emprésurage.

Traitements subis

Thermisation du lait (66°C / 25 secondes)

Traçabilité

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

Emballage et conditionnement

Formats proposés	Tomme entière
Emballage individuel	Eventuellement papier paraffine
Suremballage	Carton
Etiquetage produit	Etiquette (apposée sur le produit ou jointe dans l'emballage)
Etiquetage suremballage	Nom et adresses du 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 8	525*265*90 mm 0,65Kg	12 couches de 4 cartons = 48

EAN 13	2730342000007
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 laitières, conformément à la directive 2003/89/CE du 10/11/03)