

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

EMMENTAL AU LAIT PASTEURISE RAPE (avec antiagglomérant)

I Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné de notre zone de collecte.

Meules fabriquées en Lorraine. Lait origine France

Pâte pressée cuite / Emmental français

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 convient aux personnes végétariennes.

Aspect : brins râpés ayant une couleur homogène, ivoire à jaune

Texture : Une texture ferme et souple

Goût : Un goût fruité léger

Odeur : Une parfum franc

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Phases de fabrication : Réception du lait CCP
Prématuration
Pasteurisation du lait CCP
Ensemencement en ferments
Emprésurage
Découpage du caillé
Moulage
Pressage
Salage
Affinage en cave 6 semaines minimum
Conditionnement CCP

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 60% minimum

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 50 % minimum

Humidité: 40% maximum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)**Critères de sécurité**

Listeria monocytogenes : Non détecté ds 25g *critère réglementaire

Salmonelles : Non détecté ds 25g *critère réglementaire

Enterotoxine (Recherche si Staph>105) : Non détecté ds 25g *critère réglementaire

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=100, M=1000 *critère réglementaire

Escherichia coli : m=100, M=1000

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments (dont lait)
- coagulant microbien
- antiagglomérant: féculé de pomme de terre

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés et le produit ne fait l'objet d'aucune ionisation

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

**VI. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g**

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1612 KJ +/- 403 KJ	484 KJ +/- 121 KJ	6 %
	388 kcal +/- 97 kcal	116 kcal +/- 29 kcal	6 %
matières grasses	29 g +/- 5,8 g	8,7 g +/- 1,7 g	12 %
dont acides gras saturés	20 g +/- 4,1 g	6,1 g +/- 1,2 g	30 %
Glucides	3,0 g +/- 2,0 g	0,9 g +/- 1,0 g	<1 %
dont sucres	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
Fibres alimentaires	1,5 g +/- 1,5 g	0,5 g +/- 1,5 g	- %
Protéines	28 g +/- 5,6 g	8 g +/- 1,7 g	17 %
sel	0,70 g +/- 0,4 g	0,2 g +/- 0,20 g	4 %
Calcium	1000 mg +/- 450 mg soit 125% des AQR*	300 mg +/- 135 mg	38 %

* apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

VII Conservation et traçabilité

A consommer dans les 4 jours 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 température de + 8°C maximum.

*date de durabilité minimale

Estampille sanitaire du site de conditionnement : FR 88 446 004 CE (Site certifié IFS et BRC)

Code de nomenclature douanière : 04 06 20 00

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit emballé dans un film sous atmosphère protectrice

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 denrées alimentaires consolidé

Norme codex pour l'emmental n° CODEX STAN 269-1967 amendée en 2010

Décret n°2016/1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
vérificateur	Responsable Qualité Groupe F.T.B.E.C.A.I. - B.P. 1-88140 Bulgnéville	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe F.T.B.E.C.A.I. - B.P. 1-88140 Bulgnéville Tél : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57	Virginie GRANDVALLET	

SAS au capital de 1.555.000 euros - RCS Epinal 306 450 313 - N° intracommunautaire : FR 83 306450313

CNUF 27801 - Site internet : www.ermitage.com