



FICHE TECHNIQUE
GROUPE

Référence : FT06209
Établi le : 04/03/2021

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
MORBIER AOP



I. Caractéristiques

Aire de production et matière première : Lait de vache sélectionné dans la zone AOP Morbier

Produit fabriqué en Franche Comté dans la zone AOP Lait origine France

fromage à pâte pressée non cuite / Morbier AOP

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 ne convient pas aux personnes végétariennes
Ce fromage au lait cru contient une microflore laitière diversifiée qui confère des arômes typiques au fromage. Il est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de cinq ans, les femmes enceintes et les personnes immuno-déficientes, de le consommer.
Consulter www.fromagesaulaitcru.fr

Aspect : Une croute naturelle lisse et homogène

Texture : Une texture souple et onctueuse (avec présence de quelques trous possibles). Une pâte de couleur crème marquée par la raie noire horizontale

Goût : Un fromage fruité et léger

Odeur : légère

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait cru

Phases de fabrication : Réception du lait CCP
Ensemencement en ferments
Emprésurage
Découpage du caillé
Moulage
Egouttage
Salage
Affinage en cave
Conditionnement CCP

III. Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 52 à 62 %

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 67% maximum

Humidité : 38 à 48 %

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>104) : Non détecté ds 25g *critère réglementaire

E.Coli STEC hautement

pathogènes (sérotypes

majeurs: O157:H7, Non détecté
O26:H11, O103:H2, ds 25g
O111:H8, O145:H28)

Analysée réalisée pendant
l'affinage

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=10 000, M=100 000 *critère réglementaire

Escherichia coli : m=100 000, M=1 000 000


**FICHE TECHNIQUE
GROUPE**

Référence :	FT06209
Établi le :	04/03/2021

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments (dont lait)
- présure
- colorant: charbon végétal (E153)

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	1481 KJ +/- 370 KJ 357 kcal +/- 89 kcal	444 KJ +/- 111 KJ 107 kcal +/- 27 kcal	5 % 5 %
matières grasses	29 g +/- 5,8 g	8,7 g +/- 1,7 g	12 %
dont acides gras saturés	18 g +/- 3,6 g	5,4 g +/- 1,1 g	27 %
Glucides	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
dont sucres	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
Protéines	23 g +/- 4,6 g	6,9 g +/- 1,4 g	14 %
sel	1,00 g +/- 0,2 g	0,3 g +/- 0,1 g	5 %
Calcium	760 mg +/- 342 mg soit 95% des AQR*	228 mg +/- 103 mg	29 %

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

VII Conservation et traçabilité

A consommer dans les 3 jours après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DLC et le numéro de lot.

Conditions de stockage, distribution et conservation des produits : spécifiées par la DLC à une température de + 8°C maximum.

Estampille sanitaire du site de conditionnement : FR 25 531 001 CE (Site certifié IFS et BRC)

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 79

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit pouvant être vendu nu (meule), ou dans film/barquette plastique sous atmosphère protectrice ou dans film plastique sous vide pour les PDM

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

Décret du 22/12/2000 consolidé en 2009 relatif à l'AOP " Morbier " consolidé

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	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	