



FICHE TECHNIQUE

TOMME DE SAVOIE AU LAIT CRU

FROMAGERIE
Tournette

PRESENTATION PRODUIT

- ✓ Désignation : "Tomme de Savoie au lait cru" IGP
- ✓ Type de Fromage : pâte pressée non cuite, au lait cru et entier
- ✓ Forme : cylindre plat
- ✓ Diamètre : 18 - 21 cm
- ✓ Hauteur : 5 à 8 cm
- ✓ Poids : compris entre 1,2 kg et 2 kg
- ✓ Durée d'Affinage : 30 jours minimum depuis la fabrication
- ✓ Ingrédients : **LAIT** de vache cru et entier (origine SAVOIE / HAUTE SAVOIE - FRANCE), sel, ferments (**LAIT**), présure animale et plaque de caséine (**LAIT**)
- ✓ Pâte : demi-ferme de couleur blanche à jaune, présentant de petites ouvertures. Goût franc et légèrement salé.
- ✓ Croûte : lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc, sur lequel peuvent se développer des moisissures secondaires.



D'après le Cahier des Charges IGP en vigueur

CARACTERISTIQUES PRODUIT

CRITERES CHIMIQUES

- Extrait sec : **45 % minimum**
- Gras / sec : **45% minimum**

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

(REGLEMENT CE N°2073/2005)

- Staphylocoques coag.+(/g) $m=10^4/M=10^5$
Si $>10^5$ recherche des entérotoxines (abs/25g)
- Salmonelles (/25g) **Absence**
- Listéria mono. (/25g) **Absence**

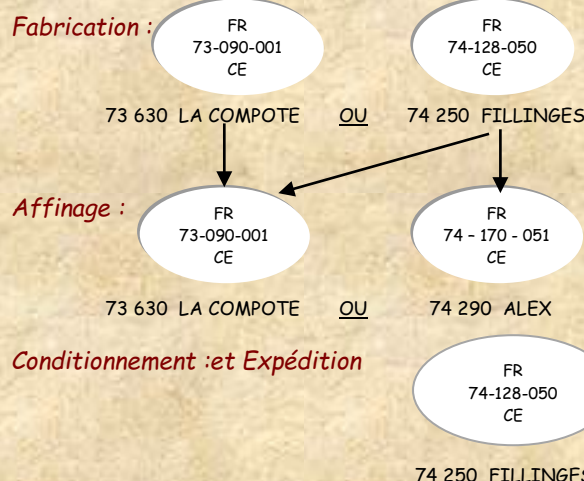
CRITERES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- ✚ Valeur énergétique : **364 Kcal soit 1510 KJ**
- **Matières grasses : 30 g**
dont acides gras saturés : **19 g**
- **Glucides : <0,5 g**
dont sucres : **< 0,5 g**
- **Protéines : 23 g**
- **Sel : 1,6 g**

*Source CIQUAL

INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :



- Température de conservation : **8°C maximum**
- D.L.C : **minimum 60 jours à partir de la date d'expédition**
- OGM : **Absence**
- Allergène présent : **Lait**
- Ionisation : **Absence de produits ionisés**
- Code douanier : **04 06 90 79 90**

ÉLÉMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION

- La tomme est marquée « SAVOIE » sur le contour avec de l'encre et une étiquette est apposée sur l'une des faces de la Tomme
- Conditionnée en papier paraffiné ou filmée

Chaque Tomme est identifiée avec une DLC (Référence indispensable en cas de rappel produit)

☺ COORDONNEES FOURNISSEUR ☺

Nom du Fournisseur : **Fromagerie La Tournette**

Adresse : **165, route des Bègues 74250 FILLINGES**

Tél : **04.50.39.24.25**

Fax : **04.50.39.24.31**