



FICHE TECHNIQUE REBLOCHON DE SAVOIE

FROMAGERIE
Tournette

PRESENTATION PRODUIT

- ✓ Désignation : "Reblochon " ou "Reblochon de Savoie" AOP
- ✓ Type de Fromage : pâte pressée non cuite, au lait cru entier
- ✓ Forme : cylindre plat
- ✓ Diamètre : 14 cm environ
- ✓ Hauteur : 3,5 cm environ
- ✓ Poids : compris entre 450 et 550 g
- ✓ Durée d'affinage : 12 jours en cave + 6 jours mini de murissement
- ✓ Ingrédients : **LAIT** de vache cru et entier, sel, ferments (**LAIT**), présure animale et plaque de caséine (**LAIT**)
- ✓ Pâte : homogène, très peu ferme, légèrement salée
- ✓ Croûte : lavée recouverte d'une mousse blanche.



D'après le Cahier des Charges AOP en vigueur

CARACTERISTIQUES PRODUIT

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

(RÈGLEMENT 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 CHIMIQUES

(CAHIER DES CHARGES AOP)

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

CRITERES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- ☞ Valeur énergétique : 328 Kcal soit 1 361 KJ
- Matières grasses : 27,4 g
dont acides gras saturés : 18,8 g
- Glucides : <0,5 g
dont sucres : < 0,5 g
- Protéines : 19,9 g
- Sel : 1,3g Source CIQUAL

INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :

FR
74-128-050
CE

Fabrication, Affinage et Conditionnement
74250 FILLINGES

- Température de conservation : +8°C maximum
- DLC: date d'expédition + 45 jours minimum
- Allergène présent : LAIT
- OGM : Absence
- Ionisation : Absence de produits ionisés
- Code douanier : 04 06 90 92 90
- Par précaution, ce produit n'est pas conseillé aux populations fragiles (jeunes enfants, femmes enceintes, personnes immunodéprimées ...)

ÉLÉMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION

- Une plaque de caséine ronde rouge, apposée au cours de la fabrication, identifie l'atelier fabricant
- Un faux fond en bois d'épicéa tranché est placé sur une des 2 faces du Reblochon
- Une feuille de papier paraffiné ou polypropylène emballage le reblochon
- L'inviolabilité du produit est réalisée par un scellage à chaud et/ou par une étiquette

Chaque Reblochon est identifié 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