

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## EMMENTAL - fromage à pâte pressée cuite

formats : meules, blocs, PDM, longues, galantines, dès, slices et découpe crémière

**I Caractéristiques**

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

Meules fabriquées en Lorraine ou en Franche Comté. 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 croute : Une couleur homogène, ivoire avec des ouvertures de forme sphérique

Texture : Une texture ferme et souple

Goût : Un goût fruité léger

Odeur : Une parfum franc

**II. Traitement thermique et mode de fabrication**

Fabrication au lait : Lait thermisé (température inférieure à la pasteurisation)

Phases de fabrication :

Réception du lait	CCP
Prématuration	
thermisation du lait	
Ensemencement en ferments	
Emprésurage	
Découpage du caillé	
Moulage	
Egouttage	
Salage	
Affinage en cave	
Conditionnement	CCP (hors meules)

**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* : Absence ds 25g \*critère réglementaire*Salmonelles* : Absence ds 25g \*critère réglementaire*Enterotoxine (Recherche si* Absence ds 25g \*critère réglementaire*Staph*>105) :**Critères d'hygiène***Staphylococcus aureus* : m=100, M=1000 \*critère réglementaire*Escherichia coli* : m=100, M=1000

**V. Composition**

- Lait
- Sel
- Ferments
- coagulant

Les ingrédients sont garantis sans OGM, non ionisés.

Allergènes présents : protéines de lait, lactose

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

	Pour 100g	pour 30g	% Apports quotidiens de référence *
Energie	1566 KJ +/- 392 KJ	470 KJ +/- 117 KJ	6 %
	377 kcal +/- 94 kcal	113 kcal +/- 28 kcal	6 %
matières grasses	29 g +/- 5,8 g	9 g +/- 1,7 g	12 %
dont acides gras saturés	20 g +/- 4,1 g	6 g +/- 1,2 g	30 %
Glucides	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
dont sucres	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 0,3 g	<1 %
Protéines	28 g +/- 5,6 g	8 g +/- 1,7 g	17 %
sel	0,60 g +/- 0,4 g	0,2 g +/- 0,2 g	3 %
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 pour les format blocs, PDM, longues et galantines et dès : FR 88 446 004 CE, pour le format slices/découpe crémière: FR 25 531 001 CE et FR 88 079 001 CE pour les meules (sites certifiés IFS et BRC)

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 13

**VIII Mode de conditionnement du produit**

Produit pouvant être vendu nu (format meule) ou emballé dans un film sous atmosphère protectrice pour les portions, râpé, slices et 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

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	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	

**ELEMENTS DE BASE**

- Libellé produit	EMM TH 250G PORT ERMITAGE
- Code EAN administratif	3250551202386
- Code Poids	/
- DUN 14	13250551202383
- Code article	238
- Code article infologic	238.040
- Catégorie de fromage	pâte pressée cuite
- Température de stockage à respecter	maximum 8°C
- DDM garantie à réception (jour de livraison inclus)	50 jours

**L'UNITE DE VENTE**

- Dimensions :	longueur	<b>185 mm</b>
	largeur	<b>80 mm</b>
	épaisseur	<b>22 mm</b>
- Poids net		<b>0,250 kg</b>
- Poids emballage		<b>0,006 kg</b>
- Poids brut		<b>0,256 kg</b>

**LE COLIS**

- Dimensions :	longueur	<b>298 mm</b>
	largeur	<b>262 mm</b>
	hauteur	<b>280 mm</b>
- Poids net		<b>10,00 kg</b>
- Poids carton		<b>0,27 kg</b>
- Poids brut colis		<b>10,50 kg</b>
- P.C.B.		<b>40</b>
- S.P.C.B.		

**LA PALETTE**

- Dimensions :	longueur	<b>1200 mm</b>
	largeur	<b>800 mm</b>
	hauteur	<b>1830 mm</b>
- Poids brut		<b>774 kg</b>
- Nbre de colis par couche		<b>12</b>
- Nbre de couches par palette		<b>6</b>
- Nbre de colis par palette		<b>72</b>
- Nbre d'unités de vente par palette		<b>2880</b>

**F-T-R-E-C-A-L**