

FICHE TECHNIQUE PRODUIT  
EMMENTAL AU LAIT PASTEURISÉ

formats: râpés, meules, parts de meules, portions, blocs, slices et dès.

**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 croûte : Une couleur homogène, ivoire avec des ouvertures de forme sphérique

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

Texture : Une texture ferme et souple

Goût : Un goût fruité léger

Odeur : Un 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  
râpage pour le format râpé  
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* Non détecté ds 25g \*critère réglementaire*Staph>10<sup>5</sup>) :***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

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	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	8,7 g +/- 1,7 g	12 %
dont acides gras saturés	20 g +/- 4,1 g	6,1 g +/- 1,2 g	30 %
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	28 g +/- 5,6 g	8,4 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 3 jours après ouverture (slices) ou sans les 4 jours après ouverture (pour les autres formats)

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 formats râpés, blocs, PDM, longues, galantines et dès : FR 88 446 004 CE, pour le format slices : FR 25 531 001 CE et FR 88 079 001 CE pour les meules (sites certifiés IFS et BRC)

Code de nomenclature douanière pour le format râpé : 04 06 20 00

Code de nomenclature douanière pour les autres fromats : 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, râpés et slices et 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	

F.I.R.E.C.A.L - B.P.1-88140 Bulgnéville

Tél. : 03 29 09 14 33 - Télécopie : 03 29 09 23 57

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