

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
MONT D'OR AOP**I Caractéristiques**

Aire de production et matière première : Lait de vache issu de la zone d'appellation d'origine protégée

Produit fabriqué en Franche Comté dans la zone d'appellation d'origine protégée. Lait Origine France
Pâte molle à croûte lavée /Mont d'Or 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.

Aspect : Une Croute claire et plissée et une pâte blanche voire crème

Texture : Une pâte tendre et onctueuse, légèrement humide
Une saveur douce et boisée (due au cerclage dans une sangle d'écorce

Goût : d'épicéa)

Odeur : Une légère odeur de fermentation

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait cru

Phases de fabrication : Réception du lait
Prématuration
Ensemencement en ferments
Emprésurage
Découpage du caillé
Moulage/sanglage
Egouttage
Salage
Affinage en cave
Emboitage
Conditionnement

**III Critères physico-chimiques**

Extrait Sec : entre 42 et 52%

Gras/sec : 45% minimum

Humidité dans le non gras : 75% maximum

IV. Critères microbiologiques (règlement 2073/2005 consolidé)**Critères de sécurité**

Listeria monocytogenes : Absence ds 25g

Salmonelles : Absence ds 25g

Enterotoxine (Recherche si Absence ds 25g

Staph>105) :

Critères d'hygiène

Staphylococcus aureus : m=10 000, M=100 000

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

V. Composition

- Lait
- Sel
- Ferments
- Présure

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	1250 KJ +/- 312 KJ	375 KJ +/- 94 KJ	4 %
	304 kcal +/- 76 kcal	91 kcal +/- 23 kcal	5 %
matières grasses	25 g +/- 5.0 g	7.5 g +/- 1.5 g	11 %
dont acides gras saturés	16.0 g +/- 3.2 g	4.8 g +/- 1.0 g	24 %
Glucides	0.5 g +/- 1.0 g	0.2 g +/- 1.0 g	<1 %
dont sucres	0 g +/- 1.0 g	0.0 g +/- 1.0 g	<1 %
Fibres alimentaires	1.3 g +/- 1.5 g	0.4 g +/- 1.5 g	- %
Protéines	18 g +/- 3.6 g	5.4 g +/- 1.1 g	11 %
sel	1.3 g +/- 0.3 g	0.4 g +/- 0.1 g	7 %
sodium	0.4 g +/- 0.1 g	0.1 g +/- 0.03 g	- %
Calcium	700 mg +/- 315 mg	210 mg +/- 95 mg	26 %

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

VII Conservation et traçabilité

A consommer rapidement après ouverture

Code de fabrication/emballage indiqué par la DLC et le numéro de lot sur la contre étiquette

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

Estampille sanitaire du site de fabrication: FR 25 204 001 CE

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 18

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit emballé dans une boîte en bois sous film

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 17 mai 2006 relatif à l'AOP Mont d'Or ou vacherin du Haut Doubs