

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37 Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.09 Validation : 04/08/20 Page 1/3
--	--------------------------------	---



REBLOCHON DE SAVOIE

1. Présentation du produit

Libellé administratif du produit :

Signe de qualité :

Durée d'affinage :

Type de pâte :

Lieu de fabrication :

REBLOCHON DE SAVOIE AOP

AOP (Appellation d'Origine Protégée)

18 jours minimum

Pâte pressée non cuite

CRUSEILLES (certification IFS V6.1 niveau supérieur), VILLAZ (certification IFS V6.1 niveau supérieur), CERVENS (certification IFS V6.1 niveau supérieur)

Découpe et Expédition:

VALLIERES SUR FIER (certification IFS v6.1 niveau supérieur)

2. Caractéristiques physiques du produit

	LARGEUR	LONGUEUR	HAUTEUR/ EPAISSEUR	POIDS
PIECE		Diamètre : 14 cm environ	3,5 cm environ	Entre 450 et 550 g
½ PIECE	7 cm environ	Diamètre : 14 cm environ	3,5 cm environ	Entre 225 et 275g

3. Spécificités d'étiquetage

D.L.U.O. par rapport à l'emballage :

60 jours pour les Reblochons pièce

21 jours (1/2 Reblochon)

DLUO à confirmer avec la fiche logistique

Numéro agrément sanitaire communautaire :

FR 74-096-050 CE (Cruseilles)

FR 74-303-050 CE (Villaz)

FR 74-053-001 CE (Cervens)

FR 74-289-050 CE (Vallières)

Numéro de lot Reblochon entier :

Entier 450g : A (Année en cours) + CODE ATELIER + NNN (de 000 à 999) + N (n° de tank : facultatif)

Numéro de lot ½ Reblochon :

C + dernier chiffre de l'année en cours + 7 chiffres aléatoires attribués par l'ERP.

Température de conservation :

+2°C +6°C

4. Ingrédients mis en œuvre

INGREDIENTS MIS EN OEUVRE	% PRODUIT FINI	ORIGINE
Lait cru de vache	97.58%	France
Sel (par saumurage uniquement)	1.40%	France
Ferments lactiques	1%	France, Danemark, Etats-Unis, Allemagne, Italie
Présure	0.02%	France
Colorant de croûte : norbixine de rocou	<0.05 mg/kg	Danemark

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.09
Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18		Validation : 04/08/20
		Page 2/3

Les ingrédients ou additifs mis en œuvre dans la fabrication sont exempts d'OGM. En conséquence, ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage définies dans les règlements communautaires (1829/2003 et 1830/2003) applicables au 18 avril 2004.

L'ingrédient lait fait parti de la liste des allergènes (lait et produits dérivés).

5. Caractéristiques qualitatives

Matière sèche en g/100g:	environ 49 (AOP : 45% minimum)
Gras sur sec en g/100g :	environ 52 (AOP : 45% minimum)
Matière grasse en g/100g :	moyenne à 25 sur produit fini
Dont acide gras saturés g/100g :	environ 18 sur produit fini
Protéines en g/100g:	18 environ
Azote total en g/100 g:	2.8 environ
Glucides pour 100 g :	0.4 g
Dont sucres pour 100 g :	<0.2 g
Fibres :	absence
Phosphatase :	positive
HFD en %:	environ 68
Sel en g/100g :	environ 1.4
Sodium en mg/100g :	environ 551
Calcium en mg/100g :	environ 370
Valeur énergétique en Kcal/100g :	299
Valeur énergétique en KJ/100g :	1238

6. Critères physico-chimiques et microbiologiques d'acceptation du lot

Critères	Normes	Normes de rejet
Température	+2°C à +6°C	8°C
Extrait sec	45%	Inférieur à 45%
Gras sur Sec	45%	Inférieur à 45%
Salmonella spp	Absence / 25 grammes	Présence / 25 grammes
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 grammes	Présence / 25 grammes
Staphylocoque. coagulase +	M=100 000, m=10 000 Si >M, recherche d'entérotoxines	Recherche d'entérotoxines positive
E.Coli	Aucune Critères internes : M=100 000, m=10 000	>100 000 ufc/g
E.Coli STEC	Aucune Critère interne : Absence	Présence

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.09
Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18		Validation : 04/08/20
		Page 3/3

7. Critères sensoriels d'acceptation du lot

Critères	Acceptation	Rejet
Forme	Cylindre plat	Bombée, étalée
Aspect croûtage	Jaune à jaune orangé Recouverte en tout ou en partie d'une mousse blanche	Croûtage poisseux Présence de moisissures
Pâte	Homogène Très peu ferme	Pâte bicolore Cassante, crayeuse
Goût	Légèrement salé Fruité, caractéristique du Reblochon	Non caractéristique
Odeur	Caractéristique	Non caractéristique