



Fiche Technique Produit

LIVAROT 500 AOP P.EUG
112104 00

FT-QUAL-DIV5-2
Date de création
05/01/2021
Date de Mise à jour
03/11/2021
Date de mise à jour
base de données
16/01/2023

PRODUIT

Dénomination légale	Livarot AOP
Label	Appellation d'Origine Protégée
Traitement thermique	Lait de vache cru
Poids net	500 g
Durée de vie totale à partir de la fabrication	80 Jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C
Conditions d'utilisation	Se consomme en l'état, croûte comprise. La congélation est un usage fautif de conservation car elle altère l'aspect et la texture du produit.
Autres informations	Cerclage : laïches naturelles ou papier.

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Origine	% de mise en oeuvre	Allergène	OGM	Ionisation
Lait de vache cru	France - zone définie par l'AOP	98 %	Lait	Non	Non
Sel	France	1.6 %	-	Non	Non
Ferments lactiques et d'affinage	France - Danemark - USA	0.3 %	Lait	Non	Non
Présure animale	France	0.1 %	-	Non	Non
Norbixine de rocou	France	0.01 %	-	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Eléments	Moyenne pour 100g	Tolérances
Energie	1222 kJ / 294 kcal	-
Matières grasses	22 g	+ / - 20 %
dont acides gras saturés	14 g	+ / - 20 %
Glucides	< 0,5 g	+ / - 2 g
dont sucres	< 0,5 g	+ / - 2 g
Protéines	24 g	+ / - 20 %
Sel	1,6 g	+ / - 20 %
Calcium	730 mg	+ 45% / - 35%

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES*

Germes	Cible	Tolérances
Staphylocoques à coagulase positive	< 10 000 ufc/g	m=10 000 M=100 000 n=5 c=2 Recherche des entérotoxines staphylococciques si > 100 000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	/
Salmonella	Non détecté/25g	/
Escherichia coli STEC hautement pathogènes	Non détecté/25g	/

*Caractéristiques générales intégrant le règlement UE 2073/2005 et ses modifications éventuelles. Les informations établies dans les cahiers des charges ou dans les réglementations locales prévalent sur ces données.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible	Tolérances
Extrait sec	48 %	+ / - 4%
Gras sur sec	40 %	> 40%
pH	5.1	+ / - 0,5

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critères	Description
Goût	Franc et spécifique
Texture	Onctueuse avec un coeur blanc en cours d'affinage
Aspect croûte/pâte	Croûte orangée à rougeâtre voire brun, surface plane. Pâte jaunâtre à rougeâtre, partie affinée jaune.
Odeur	Soutenue

SITE DE FABRICATION	
Nom et adresse du site	Fromagerie de Livarot 42, rue du Général Leclerc 14140 Livarot Pays d'Auge
Estampille sanitaire	FR 14.371.001 CE
Certification	IFS BRC