

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
MUNSTER AOP au lait pasteurisé

I Caractéristiques

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

Produit fabriqué en Lorraine dans la zone d'appellation d'origine protégée. Lait origine France

Pâte molle à croûte lavée / Munster 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 croûte lisse et légèrement humide, allant du jaune orangé au rouge orangé

Texture : une pâte caractéristique souple et onctueuse

Goût : Une goût doux et authentique, légèrement salé et sans amertume

Odeur : Une odeur typique et légèrement amoniacquée

II. Traitement thermique et mode de fabrication

Fabrication au lait : Lait pasteurisé

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

III Critères physico-chimiques

Extrait Sec : 44 à 55 % (réglementaire : minimum 44%)

Gras/sec : minimum 50% (réglementaire : minimum 45%)

Humidité dans le non gras : 64 à 71 %

Humidité : 45 à 56%

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
- 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	1356 KJ +/- 339 KJ	407 KJ +/- 102 KJ	5 %
	327 kcal +/- 82 kcal	98 kcal +/- 25 kcal	5 %
matières grasses	27 g +/- 5,4 g	8,1 g +/- 1,6 g	12 %
dont acides gras saturés	19 g +/- 3,8 g	5,7 g +/- 1,1 g	28 %
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	20 g +/- 4,0 g	6,0 g +/- 1,2 g	12 %
sel	1,70 g +/- 0,3 g	0,5 g +/- 0,1 g	9 %
Calcium	430 mg +/- 194 mg soit 53,8% des AQR	129 mg +/- 58 mg	16 %

* 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 perforé sur le pliage.

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 fabrication et de conditionnement: FR 88 079 001 CE (site certifié IFS et

Code de nomenclature douanière : 04 06 90 92

VIII Mode de conditionnement du produit

Produit emballé avec un complexe fromager pouvant être nu, dans une boîte ou un fond de boîte

Les colis et les palettes ne doivent pas être filmés pour un refroidissement optimal des produits

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 n°88-1363 du 29 décembre 1988 relatif à l'appellation d'origine "Munster"

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	