

PRESENTATION PRODUIT

- ✓ Désignation : "Reblochon " ou "Reblochon de Savoie" AOP
- ✓ Type de Fromage : pâte pressée non cuite, au lait cru entier
- ✓ Forme : cylindre plat
- ✓ Diamètre : 14 cm environ
- ✓ Hauteur : 3,5 cm environ
- ✓ Poids : compris entre 450 et 550 g
- ✓ Durée d'affinage : 12 jours en cave + 6 jours mini de murissement
- ✓ Ingrédients : LAIT de vache cru et entier, sel, ferments (LAIT), présure animale, colorant de croûte (ROCOU) et plaque de caséine (LAIT).
- ✓ Pâte : homogène, très peu ferme, légèrement salée
- ✓ Croûte : lavée, de couleur jaune à jaune orangé, recouverte en tout ou partie d'une mousse blanche.



*D'après le Règlement 2015/593 du 14/04/15
et le Cahier des Charges du 16/04/15*

CARACTERISTIQUES PRODUIT

CRITÈRES CHIMIQUES (DECRET AOP)

- Extrait sec : **45% minimum**
- Gras / sec : **45% minimum**

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES (REGLEMENT CE N°2073/2005)

- Staphylocoques coag.+(/g) $m=10^4/M=10^5$
Si $>10^5$ recherche des entérotoxines (abs/25g)
- Salmonelles (/25g) **Absence**
- Listéria mono. (/25g) **Absence**

CRITÈRES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- ↻ Valeur énergétique : **328 Kcal soit 1 360 KJ**
- Matières grasses : **27,4 g**
dont acides gras saturés : **18,8 g**
- Glucides : **<0,5 g**
dont sucres : **< 0,1 g**
- Protéines : **19,9 g**
- Sel : **1,3 g**

Source CIQUAL

INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :

FR
74-128-050
CE

74 250 FILLINGES

- Température de conservation : **+8°C maxi**
- DLC: **date d'expédition + 45 jours minimum**
- Allergène présent : **LAIT**
- OGM : **Absence**
- Ionisation : **Absence de produits ionisés**

ÉLÉMENTS DE CONDITIONNEMENT ET D'IDENTIFICATION

- Une plaque de caséine ronde **rouge**, apposée au cours de la fabrication, identifie l'atelier fabricant
- Un faux fond en bois d'épicéa tranché est placé sur une des 2 faces du Reblochon
- Une feuille de papier paraffiné ou polypropylène emballe le reblochon
- L'inviolabilité du produit est réalisée par un scellage à chaud et/ou par une étiquette

Chaque Reblochon est identifié avec une DLC (Référence indispensable en cas de rappel produit)

☺ COORDONNÉES FOURNISSEUR ☺

Nom du Fournisseur : **Fromagerie La Tournette**
Adresse : **165, route des Bègues**
74250 FILLINGES

Tél : **04.50.39.24.25**
Fax : **04.50.39.24.31**