

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37 Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.18
		Validation : 04/10/23
		Page 1/3



TOMME DE SAVOIE IGP 30%



1. Présentation du produit

Libellé administratif du produit :	TOMME DE SAVOIE IGP
Signe de qualité :	IGP (<i>Indication Géographique Protégée</i>)
Durée d'affinage :	30 jours minimum
Type de pâte :	Pâte pressée non cuite
Lieu de fabrication :	Hauteville sur Fier (certification IFS), Saint Germain la Chambotte (certification IFS)
Lieu d'affinage :	Vallières sur Fier
Découpe / Conditionnement / Expédition à partir de :	Vallières sur Fier (certification IFS)

2. Caractéristiques physiques du produit

	LARGEUR	LONGUEUR	HAUTEUR / EPAISSEUR	POIDS
PIECE		Diamètre : 18 à 21 cm environ	5 à 8 cm environ	Entre 1.2 kg et 2 kg
1/2 PIECE	10 cm environ	18 à 21 cm environ	5 à 8 cm environ	Entre 600 g et 1 kg
1/5 PIECE	10 cm environ	9 cm environ	5 à 8 cm environ	Entre 250 g et 350 g

3. Spécificités d'étiquetage

D.D.M par rapport à l'emballage :	75 jours max. (<i>pièce</i>) 23 jours max. (<i>portion frais emballé</i>) <i>DDM à confirmer avec la fiche logistique</i>
Numéro agrément sanitaire communautaire :	FR 74-289-050 CE
Numéro de lot :	C + dernier chiffre de l'année en cours + 7 chiffres donnés par notre ERP
Température de conservation :	Entre +2°C et +6°C

4. Liste des ingrédients étiquetés

INGREDIENTS	% PRODUIT FINI
Lait cru de vache	97.48%
Sel (<i>par saumurage uniquement</i>)	1.50%
Ferments lactiques	1%
Présure	0.02%

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.18
Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18		Validation : 04/10/23
		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 partie de la liste des allergènes (lait et produits dérivés).

Ce fromage au lait cru contient une microflore laitière diversifiée qui confère des arômes typiques au fromage. Il est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de cinq ans, les femmes enceintes et les personnes immuno-déficientes, de le consommer. Consultez www.fromagesaulait.fr

5. Caractéristiques qualitatives

Matière sèche (g/100g) :	60 environ (IGP : 45% minimum)
Gras sur sec (g/100g) :	52 environ
Matière grasse (g/100g) :	30 en moyenne sur produit fini
Dont acide gras saturés (g/100g) :	23 environ sur produit fini
Protéines (g/100g) :	25 environ
Azote total (g/100g) :	3 environ
Glucides (g/100g) :	Traces
Dont sucres (g/100g) :	Traces
Fibres :	Absence
Phosphatase :	Positive
HFD (%) :	56 environ
Chlorure (g/100g) :	1.5 environ (IGP : 1.2 % à 2 %)
Sodium (mg/100g) :	591 environ
Calcium (mg/100g) :	634 environ
Valeur énergétique (Kcal/100g) :	370
Valeur énergétique (KJ/100g) :	1535

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	Minimum 45%	Inférieur à 45%
Sel	Entre 1.2 % et 2 %	Inférieur à 1.2 % et supérieur à 2 %
Salmonella spp	Non détecté / 25 grammes	Détecté / 25 grammes
Listeria Monocytogenes	Non détecté / 25 grammes	Détecté / 25 grammes
Staphylocoque coagulase +	Si > 100 000, recherche d'entérotoxines	Entérotoxine de Staph positive

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.18
Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18		Validation : 04/10/23
		Page 3/3

7. Critères sensoriels d'acceptation du lot

Critères	Acceptation	Rejet
Forme	Cylindre plat	Casquette Bombée Etalée
Aspect croûtage	Grise, pouvant présenter naturellement des tâches blanches, jaunes ou rouges	Croûtage humide
Pâte	Homogène, blanche à jaune pouvant présenter des petites ouvertures Demi-ferme	Pâte massive sans trous de moulage Couleur pâle
Goût	Légèrement salé Franc	Très ammoniacqué Forte amertume Piquant
Odeur	Caractéristique	Non caractéristique