

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.12
Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18		Validation : 13/03/23
		Page 1/3



REBLOCHON DE SAVOIE

.....



1. Présentation du produit

Libellé administratif du produit :	REBLOCHON DE SAVOIE AOP
Signe de qualité :	AOP (Appellation d'Origine Protégée)
Durée d'affinage :	18 jours minimum
Type de pâte :	Pâte pressée non cuite
Lieu de fabrication :	CRUSEILLES (certification IFS), VILLAZ (certification IFS), CERVENS (certification IFS)
Découpe et Expédition :	VALLIERES SUR FIER (certification IFS)

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.D.M. par rapport à l'emballage :	60 jours à 120 jours (<i>Reblochons entiers</i>) 21 jours (<i>½ Reblochons</i>) <i>DDM à confirmer avec la fiche logistique</i>
Numéro agrément sanitaire communautaire :	FR 74-096-050 CE (<i>Cruseilles</i>) FR 74-303-050 CE (<i>Villaz</i>) FR 74-053-001 CE (<i>Cervens</i>) FR 74-289-050 CE (<i>Vallières sur Fier</i>)
Code douanier :	04069092
Numéro de lot Reblochon entier :	Code atelier (XX) + 4 chiffres (XXXX) + Code client (X)
Numéro de lot ½ Reblochon :	C + dernier chiffre de l'année en cours + 7 chiffres aléatoires attribués par l'ERP
Température de conservation :	Entre +2°C et +6°C

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.12
Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18		Validation : 13/03/23
		Page 2/3

4. Liste des ingrédients étiquetés

INGREDIENTS	% PRODUIT FINI
Lait cru de vache	97.58%
Sel (<i>par saumurage uniquement</i>)	1.40%
Ferments lactiques	1%
Présure	0.02%

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.fromagesaulaitcru.fr

5. Caractéristiques qualitatives

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

FROMAGERIE CHABERT Tél : 04.50.62.15.45 Fax : 04.50.62.16.37	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	ENR001-18.12
Qual/Sys/Enr/Sui/ENR001-18		Validation : 13/03/23
		Page 3/3

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	Non détecté / 25 grammes	Détecté / 25 grammes
Listeria Monocytogenes	Non détecté / 25 grammes	Détecté / 25 grammes
Staphylocoque coagulase +	M=100 000, m=10 000 Si >M, recherche d'entérotoxines	Recherche d'entérotoxines positive
E. Coli	Aucune norme Critères internes : M=100 000, m=10 000	> 100 000 ufc/g
E. Coli STEC	Aucune norme Critère interne : Non détecté	Détecté

7. Critères sensoriels d'acceptation du lot

Critères	Acceptation	Rejet
Forme	Cylindre plat	Bombée, étalée
Aspect croûtage	Blanc feutré 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