

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, plaque de caséine (**LAIT**), colorant de croute : Norbixine de Rocou
- ✓ Pâte : homogène, très peu ferme, légèrement salée
- ✓ Croûte : lavée recouverte d'une mousse blanche.



D'après le Cahier des Charges AOP en vigueur

CARACTERISTIQUES PRODUIT

CRITERES 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**

CRITERES CHIMIQUES

(CAHIER DES CHARGES AOP)

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

CRITERES NUTRITIONNELS MOYENS POUR 100 g

- ☞ Valeur énergétique : **329 Kcal soit 1 365 KJ**
- Matières grasses : **27 g**
dont acides gras saturés : **18 g**
- Glucides : **0,5 g**
dont sucres : **< 0,5 g**
- Protéines : **21 g**
- Sel : **1,4 g**

INFORMATIONS DIVERSES

- Marque communautaire de salubrité :

FR
74-258-050
CE

FR
74-116-050
CE

FR
74-128-050
CE

Fab / Affinage
74340 SAMOENS

Fab / Affinage/ Condit^T
74800 ETEAUX

Conditionnement
74250 FILLINGES

- A conserver entre **+4 et +8°C maximum**
- **DLC/DDM**: date d'expédition + 45 jours minimum
- Allergène présent : **LAIT**
- **OGM** : **Absence**
- Ionisation : **Absence de produits ionisés**
- Code douanier : **04 06 90 92 90**
- Par précaution, ce produit n'est pas conseillé aux populations fragiles (jeunes enfants, femmes enceintes, personnes immunodéprimées ...)

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 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/DDM (Référence indispensable en cas de rappel produit)

☺ COORDONNEES 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