



# FICHE TECHNIQUE EMMENTAL FRANCAIS

FTP 470 Ind A  
Version du 11/03/2020

## DESCRIPTION PRODUIT

Produit conforme aux exigences du décret fromage 2007-628 du 27 avril 2007 consolidé.

Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé.  
Affinage minimum : 42 jours.

## INGREDIENTS

- Lait de vache (origine : France)
- Sel
- Ferments Lactiques
- Coagulant

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	STANDARD
Extrait sec total en %	≥ 60
Gras / sec en %	≥ 45
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ	1532
en kcal	369
Matières grasses en g	29
dont acides gras saturés en g	19
Glucides en g	< 0,5
dont sucres en g	< 0,5
Protéines en g	27
Sel (sodium x 2,5) en g	0,7 (pour le râpé) 0,5 (pour les autres formats)
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)	1000

\* Apport quotidien de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (conformément au règlement modifié CE 2073/2005)

### Critères de sécurité des aliments

CRITERES	CIBLE	Plan d'échantillonnage	TOLERANCE
LISTERIA MONOCYTOGENES	Non détecté dans 25 g	n=5 ; c=0	Détecté dans 25 g (<10/g *)
SALMONELLA	Non détecté dans 25 g	n=5 ; c=0	

\*Produit ne favorisant pas la croissance de Listeria monocytogenes - Catégorie 1.3 du Règlement UE 2073/2005 modifié

### Critères d'hygiène du procédé

CRITERES	CIBLE (m) en UFC/g	TOLERANCE (M)	Plan d'échantillonnage
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	100	1000	M=10m ; n=5 ; c=2
E.COLI	100	1000	M=10m ; n=5 ; c=2

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect :**

couleur ivoire à jaune pâle.

**Texture :**

pâte ferme mais souple.

**Goût :**

franc, caractéristique sans défaut.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

A conserver au frais de +4 à +8°C.

## CONDITIONNEMENT - TRACABILITE

Pour les meules :

Traçabilité : plaques de caséines précisant l'atelier de fabrication, la date de fabrication et le numéro de cuve.

Pour les produits pré-emballés :

Présentation : portion, râpé, longues, blocs, bloc toast, tranchettes, cubes, allumettes, cossettes...

Traçabilité : code de traçabilité composé de 14 chiffres (site : 3 chiffres, année : 2 chiffres, quantième de conditionnement : 3 chiffres, N° de ligne : 2 chiffres, horodatage : 4 chiffres).

Pour les produits autres que les produits "coupe" : conditionnement sous atmosphère protectrice

## OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE

- Allergènes : parmi la liste des allergènes majeurs au sens du Règlement UE n° 1169/2011, présence de Lait et produits à base de lait.

- Ionisation : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont pas subi de traitement ionisant.

- Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.

## DIRECTION QUALITE

Cette fiche technique est établie selon nos connaissances produits et réglementaires en vigueur, elle peut donc évoluer au gré des évolutions de ces références.