



Fromageries Marcel Petite
22, rue Bernard Palissy
25300 LES GRANGES
NARBOZ

FICHE TECHNIQUE
MORBIER PETITE
RESERVE
(code article : 121)
(meule entière)

GN/FSA/QUA/FS/121-1-1

Version : E

Mise à jour : 29/10/2014

Impression : 29/10/2014

CARACTERISTIQUES GENERALES

Lait de vache Cru
Appellation d'Origine Protégée (A.O.P)
Catégorie : pâte pressée non cuite
Fabrication : fruitière traditionnelle
Affinage : minimum 3 mois



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière Grasse/Extrait Sec : > 45 %
Humidité du Fromage Dégraissé : 48% <HFD< 67 %

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Escherichia Coli : < 100 000 ufc/g
Staphylococcus Aureus : < 100 000 ufc/g (Entérotoxines (recherche si Staph >10⁵) : Absence dans 25 g)
Salmonella : Absence dans 25 g
Listeria Monocytogenes : Absence dans 25 g
Réf. : Méthodes couvertes par l'accréditation du COFRAC

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur Energétique :	385 Kcal soit 1597 kJ
Matières grasses :	32 g / 100g
dont : - Acides Gras Saturés :	21 g / 100g
Glucides :	<0,5 g / 100g
- Sucres :	0 g / 100g
Protéines :	24 g / 100g
Sel :	1,39 g / 100g
Sels minéraux :	
dont : - calcium :	710 mg / 100g
dont : - phosphore :	457 mg / 100g
dont : - zinc :	2.5 mg / 100g
dont : - cuivre :	0,3 mg / 100g

MODE DE CONDITIONNEMENT

Meule entière : 6 à 8 kg (emballé dans une feuille de papier sulfurisé garantis pour contact alimentaire)
Colisage : 1 pièce par carton de 380 x 380 x 90
Palettisation : Palette EURO 1200 X 800

ETIQUETAGE

Nom du produit : Morbier Petite Réserve
Ingrédients : Lait (98,5 %), Sel (<1%), ferments lactiques (<0.5%), présure animale (<0.5%), charbon végétal : E153 (<0.01%)
Date d'emballage : Jour / Mois / Année
Date Limite d'Utilisation Optimale : 60 jours date d'emballage - 55 jours garantis réception client

TEMPERATURE DE STOCKAGE & CONSERVATION

Température : 6 °C +/-2°C

NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

FR 25 293 001 CE