

 <p>Fromagerie NAPIOT Route du Val 25 520 BIANLS-LES-USIERS</p>	 <p>FICHE TECHNIQUE : « Mont d'Or A.O.P Nap'Bio » mini format</p> 	Référence : FT- 056
		Date de création : 11/01/2022
Rédaction, vérification, approbation : Service Qualité		Date de révision :
		Page : 1/2



Description*: Fromage à pâte molle non cuite, légèrement pressée, de consistance crémeuse, légèrement salée, de couleur blanc à ivoire, à croûte lavée légèrement fleurée de couleur jaune à brun clair ; cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en épicea.

Liste des ingrédients* : Lait cru entier Bio de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques.
(Présure d'origine animale)

N° Agrément sanitaire : FR 25-282-002 CE **Code NC :** 0406 90 18

Caractéristiques physico-chimiques :

Gras sur sec* : *minimum 45%*

Matière grasse: *25 g (+/- 1) pour 100 g de produit fini*

Humidité du fromage dégraissé* : *≤ 75%*

Durée Affinage* : *minimum 21 jours*

Valeurs nutritionnelles :

	<i>Par 100g</i>	<i>Par portion de 30g</i>	<i>% des apports de références/ portion 30g</i>
Energie	<i>303 kcal/ 1264 kJ</i>	<i>91 kcal / 379 kJ</i>	<i>4%</i>
Matières grasses	<i>25 g</i>	<i>7,5g</i>	<i>11%</i>
<i>Dont AGS</i>	<i>16 g</i>	<i>4,8 g</i>	<i>24%</i>
Glucides	<i>0 g</i>	<i>0 g</i>	<i>0%</i>
<i>Dont sucres</i>	<i>0 g</i>	<i>0 g</i>	<i>0%</i>
Fibres	<i>< 2 g</i>	<i>< 1 g</i>	<i>0%</i>
Protéines	<i>18 g</i>	<i>5,4 g</i>	<i>10%</i>
Sel	<i>1,4 g</i>	<i>0,42 g</i>	<i>7%</i>

Conditionnement :

Unité de vente consommateur		Colis	
Mini Mont d'Or Pièce :	<i>Minimum 480g*(avec boîte) Poids net : mini 384g</i>	Nb d'UVC / colis	12
Diamètre* :	<i>environ 11,5 cm</i>	Volume colis	<i>38.1cm x26.5 cm x13.6 cm</i>
Hauteur (boîte+couvercle)*:	<i>6-7 cm</i>	EAN 13 UVC	<i>3520110000013</i>

Palettisation			
Nb colis / couche :	9	Type de palette :	<i>Europe : 80 x 120 cm</i>
Nb couche / palette :	6	Poids net palette :	<i>Environ 310 kg</i>
Nb colis / palette :	54	Hauteur palette :	<i>Environ 1 m</i>

* : Conformément au Cahier des Charges de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » homologué par le décret n°2012-754 du 7 mai 2012.

 <p>Fromagerie NAPIOT Route du Val 25 520 GOUX LES USIERS</p>	 FICHE TECHNIQUE : « Mont d'Or A.O.P Nap'Bio » mini format	Référence : FT- 056 Date de création : 11/01/2022 Date de révision :
		Page : 2/2
Rédaction, vérification, approbation : Service Qualité		

DLC garantie entrepôt : 35 jours après départ de la cave

Température de stockage : +8°C maximum

Caractéristiques Microbiologiques :

Germes	Critères
Salmonelle**	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes**	Absence dans 25g
Staphylocoques à coagulase positive **	≤ 100 000 ufc/ g. Si > 10 000 ufc/ g, recherche entérotoxines staphylococciques. Critère : absence /g.
E.coli	≤ 100 000 ufc/ g. Si > 100 000 ufc/ g, recherche STEC. Critère : absence /g.

** : Conformément au Règlement CE n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Attestation OGM :

Nous certifions, sur la base des garanties et certificats obtenus de la part de nos fournisseurs, que nos produits ne font pas l'objet d'un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003/ CE et 1830/2003/ CE.

Attestation non ionisation :

Nous certifions que nos produits ne subissent pas de traitement de ionisation et ne contiennent pas d'ingrédients ou additifs ionisés.

Pesticides résiduels et métaux lourds :

Nos produits sont en conformité avec la législation européenne en vigueur concernant les pesticides résiduels et les métaux lourds. Nos fournisseurs de lait sont soumis à un processus d'évaluation et de suivi incluant des analyses pesticides et métaux lourds.

Allergènes :

Allergènes	Absence	Présence intentionnelle	Composant concerné en cas de présence
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
Crustacés et produits à base de crustacés	X		
Oeufs et produits à base d'oeufs	X		
Poissons et produits à base de poissons	X		
Arachides et produits à base d'arachides	X		
Soja et produits à base de soja	X		
Lait et produits à base de lait (y compris protéine laitière et lactose)		X	Lait, présure et ferments lactiques : protéines laitières et lactose
Fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland) et produits à base de ces fruits	X		
Céleri et produits à base de céleri	X		
Lupins et produits à base de lupins	X		
Mollusques et produits à base de mollusques	X		
Moutarde et produits à base de moutarde	X		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L exprimées en SO2	X		