

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

**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 :**




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

**Conditionnement :**

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

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

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

**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		