

 Fromagerie NAPIOT Route du Val 25 520 BIANSES-LES-USIERS	FICHE TECHNIQUE :  « Mont d'Or A.O.P Nap'Bio »  moyen format		Référence : FT- 057
	Rédaction, vérification, approbation : Service Qualité		Date de création : 11/01/2022
			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 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
Energie	303 kcal/ 1264 kJ	91 kcal/ 379 kJ	4%
Matières grasses	25 g	7,5 g	11%
Dont AGS	16 g	4,8 g	24%
Glucides	0 g	0 g	0%
Dont sucres	0 g	0 g	0%
Fibres	< 2 g	< 1 g	0%
Protéines	18 g	5,4 g	10%
Sel	1,4 g	0,42 g	7%

Conditionnement :

Unité de vente consommateur		Colis	
Mont d'Or Pièce	Poids net : environ 560g	Nb d'UVC / colis	6
Diamètre* :	environ 14cm	Volume colis	16cm x 30 cm x20 cm
Hauteur (boîte+couvercle)*:	6-7 cm	EAN 13 UVC	3520110000020

Palettisation			
Nb colis / couche :	17	Type de palette :	Europe : 80 x 120 cm
Nb couche / palette :	4	Poids net palette:	Environ 285 kg
Nb colis / palette :	68	Hauteur palette :	Environ 1.20 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>Fromagerie NAPIOT Route du Val 25 520 BIAN LES USIERS</p>	FICHE TECHNIQUE :  « Mont d'Or A.O.P Nap'Bio »  moyen format	Référence : FT- 057
		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	Abse nce	Présence intentio nnelle	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 lactiques 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		