



## FICHE TECHNIQUE MORBIER

FTP 061 Ind J  
Version du 16/02/2018

### DESCRIPTION PRODUIT

Produit conforme au décret n°2011-441 du 20 avril 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Morbier".  
Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru.  
Affinage minimum de 45 jours.

### INGREDIENTS

- Lait de vache
- Sel
- Ferments lactiques
- Présure
- Colorant : charbon végétal

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES	STANDARD
Gras / sec en %	≥ 45
Humidité / fromage dégraissé en %	≤ 67
CRITERES NUTRITIONNELS	VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ	1430
en kcal	345
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	21
Sel (sodium x 2,5) en g	1,4
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)	550

\* 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	NORME	Plan d'échantillonnage
SALMONELLA spp.	Absence dans 25 g	n=5 ; c=0
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25g	n=5 ; c=0