



FICHE TECHNIQUE  
**RACLETTE AU LAIT CRU**

FTP 102 Ind F  
 Version du 25/05/2018

**DESCRIPTION PRODUIT**

Produit conforme aux exigences du décret fromage 2007-628 du 27 avril 2007 consolidé.

Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru.  
 Durée d'affinage : 8 semaines minimum.

**INGREDIENTS**

- Lait de vache (origine : France)
- Sel
- Ferments
- Présure

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES**

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES		STANDARD
Extrait sec total en %	≥ 53	
	≥ 48	
CRITERES NUTRITIONNELS		VALEURS INDICATIVES MOYENNES pour 100g de produit*
Valeurs énergétiques en kJ		1447
en kcal		349
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		22
Sel (sodium x 2,5) en g		1,4
Calcium en mg (valeur nutritionnelle de référence : 800 mg*)		580

\* 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

n° 1/2

*Critères d'hygiène du procédé*