



LES MONTS DE JOUX
36 rue L. Troutet
25560 BANNANS
Tél : 03.81.89.81.09/Fax : 03.81.89.81.10

FICHE TECHNIQUE

MORBIER GRAND ÂGE

Lieu de fabrication : Fromagerie des Monts de Joux 25560 BANNANS

N° SIRET : 778 275 486 000 16 / APE : 1051C / CNUF : 47681

GLN principal : 3 01 47681 00107

N° d'agrément sanitaire : **FR 25.041.001 CE**

Système qualité en place depuis 1994.

Démarche **HACCP** déroulée sur la ligne morbier **depuis 1999**
et révisée chaque année.

Certification IFS.

Code nomenclature douanière du morbier : 04 06 909200

Signe de qualité : Appellation d'Origine Protégée (cahier des charges entériné par règlement (UE) n° 1128/2013)

Matière première : lait cru de vache ; origine zone géographique définie par l'AOP (Doubs/Jura)

Affinage : **60 à 70 jours**, sur planches d'épicéa

Forme : cylindre plat (diamètre : 37 cm, hauteur : 7 cm), légèrement détalonné

Croûtage : ocre à brun, morgé

Pâte : fromage à pâte pressée non cuite

pâte de couleur blanche à ivoire avec raie noire en son centre

Goût : franc, doux, crémeux et fruité

Caractéristiques physico-chimiques : extrait sec : 50%

gras sur sec : 45% minimum soit **29% de matière grasse sur le produit fini**

HFD : de 58 à 67 %

sel : 1,3% environ soit sodium : 0,51

pH : 5.8 ± 0.5

Caractéristiques microbiologiques : répondant à la réglementation européenne en vigueur (« paquet hygiène »).

Composition moyenne pour 100g : *énergie : 357 Kcal / 1481 kJ*

matières grasses : 29 g dont acides gras saturés : 20 g

glucides : 1 g dont sucres : 1 g

protéines : 23 g

Ingrédients : lait cru de vache, sel, présure, ferments lactiques, colorant : charbon végétal.
Pas d'ajout de conservateur.

OGM : absence de soja, de maïs et d'autres ingrédients génétiquement modifiés.

Éléments allergènes : produit dérivé du lait reconnu allergène pour certaines personnes.

Identification et traçabilité assurées des producteurs de lait à la livraison du client.

Conditionnement : le fromage est disposé entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis encartonné.

Conseils gastronomiques : à manger sur plateau ou cuisiné (croûte au morbier, « morbiflette ») ; recettes disponibles aux Monts de Joux sur demande. Accompagnement : vin blanc d'Arbois

Service qualité
20/04/21