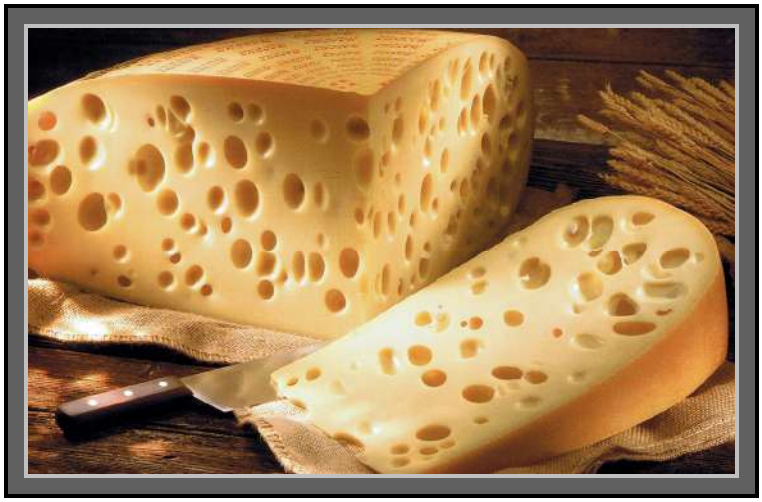
MASSON Fromageries	FICHE TECHNIQUE EMMENTAL EN MEULE	PAGE : 1/1
FT E01	REVISION : 03	DATE : 04/06/08
Objet de la révision :	Présentation	



EMMENTAL EN MEULE

Technologie :
Type de pâte : pressée cuite
Type de lait utilisé : cru
Durée d'affinage : 11 semaines minimum

Secteur de production :
Aire géographique définie par le règlement I.G.P

Numéro d'agrément sanitaire : 73 263 001

Lieu de fabrication :
La Plesse - 73 100 St Offenge Dessous

Signe de qualité :
IGP (Indication Géographique Protégée)

Composition :
Lait cru de vache, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure animale

Principales caractéristiques (valeurs indicatives) :

Humidité / poids total :	38 % maximum	Largeur ou diamètre :	80 cm
Matière grasse / matière sèche :	45 % minimum	Hauteur :	20 à 25 cm
Matière grasse / poids total :	30 %	Poids net approx. :	73 Kg
H/ESD :	1,16 - 1,20		

Forme cylindrique, bombé, détalonné.

Valeurs nutritionnelles pour 100 grammes (valeurs estimatives) :

Protides :	29	Glucides :	0
Lipides :	28.5	Minéraux :	2

Valeur énergétique pour 100 grammes (valeur estimative) : 380 Kcalories

Normes bactériologiques : règlement 2073/2005

	m	M	n	c
Staphylocoque	10000	100000	5	2
Listéria	Abs 25g		5	0
Salmonelle	Abs 25 g		5	0

Conditionnement :
Palette Europ

Colisage :
PCB = 1 uvc

Longueur :	120 cm
Largeur :	80 cm
Hauteur :	50 cm

Palettisation :

Hauteur :	50 cm
Largeur :	80 cm
Longueur :	120 cm
Colis / couche :	1 meule
Couches / palette :	1
Colis / palette :	1

MASSON SA – 20, rue de la Résistance – ZI du Mont Blanc – 74100 ANNEMASSE
Tél : 04 50 37 51 76 - Fax : 04 50 37 56 26 - e-mail : contact@masson-sa.fr