

Date de mise à jour : 14/04/2015

Nom du produit :

Camembert de Normandie 250 g au lait cru AOP moulé manuellement à la louche

Caractéristiques générales :

- famille de produit : Fromage à pâte molle, à croûte fleurie.
- origine géographique : MANCHE (50)
- numéro sanitaire CEE : 50.267.001 CE

Composition :

- Lait de vache cru : 2,3 l (2,25-2,4)
- Présure : 0.23ml/l
- Sel : 5g (4-6)
- Ferments : 0,8%

Paramètres physiques :

Poids net: 250g minimum

Paramètres chimiques :

Selon le décret 86-1361 et la table de composition nutritionnelle Ciqual 2012 (Anses)

Valeur nutritionnelle pour 100g	Cible	Tolérance	Méthode
Energie	284 Kcal (1177 KJ)	/	Bibliographie
Teneur en eau	55,4	54	Dessication
Teneur en matières grasses dont acides gras saturés	21,9g 13,7g	20-22g	Méthode Gerber
Teneur en protéines	20,4g	/	Bibliographie
Teneur en glucides Dont sucres	1,22g 0,1g	/	Bibliographie
pH	4,7 à 7,5 selon l'affinage	/	pHmètre
Sel	1,67g	1,2-2,0	Chlorure d'argent

Traitement appliqué :

Salage, affinage

Paramètres microbiologiques:

Critères réglementaires selon le règlement 1441/2007*:

	Cible	Tolérance	Méthode
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25g		ALOA ONE DAY
<i>Salmonella sp.</i>	Absence dans 25g en fin de vie		Precis ou Rapid'Salmonella
Staphylocoques à coagulase positive	<100 000 UFC/g		EN/ISO6888-2
Entérotoxines staphylococciques si <i>Staphylococcus aureus</i> > 10 ⁵ ufc/g	Pas de détection dans 25g		Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait

* le nombre d'échantillon analysé diffère du nombre indiqué dans la réglementation mais est justifiée en interne

Critères non réglementaires :

	Cible	Tolérance	Méthode
<i>E.coli</i>	<100 000 ⁽¹⁾	<1 000 000 UFC/g	ISO 16649-2
<i>E. coli</i> gène stx	Négatif en sérotype pathogène associé à stx et eae ⁽²⁾		PCR

⁽¹⁾ selon l'avis de l'AFSSA, 2008

⁽²⁾ selon la FCD et le guide d'aide à la gestion des alertes du 02/07/2009

Remarque : toutes les analyses microbiologiques sont effectuées par des laboratoires externes certifiés COFRAC.

Paramètres organoleptiques :

- Aspect : croûte fleurie
- Odeur : franche, caractéristique du camembert
- Couleur : blanche avec veinage orangé
- Texture : souple, non coulante
- Goût : franc, bouquet caractéristique du camembert

Utilisation prévue :

- Consommation en l'état
- Chaud (fondu au barbecue, sur une pizza...)
- En salade
- Consommé par l'ensemble de la population mais non recommandé pour les enfants de – de 3 ans, les femmes enceintes, les personnes âgées ou immunodéprimées (selon le ministère de la Santé)
- Consommé en plusieurs fois
- Retransformé (fromage au calvados, à la truffe...)

Utilisation anormale raisonnablement prévisible :

Rupture de la chaîne du froid

Conditionnement :

- Papier paraffiné
- Sticker (feuille de chêne, spécial affiné...)

Emballage :

- Boîte en bois agrafée ou
- Boîte en bois collée
- Caisses plastiques
- Cageots bois
- Suremballage : cartons

Identification :

Code traçabilité : marquage du quantième sur l'emballage (correspondant au jour de fabrication), associé à la lettre R ou V correspondant à une identification journalière de lot

Durée de conservation :

DDM: maximum 40j à partir de l'emballage

Lieux de vente du produit :

- Grossistes
- Crèmerie
- Grandes et Moyennes Surfaces
- Vente directe
- Restaurateurs

Circuit de commercialisation envisagé :

National, Communautaire, Pays tiers, acceptant les produits au lait cru

Conditions de stockage et de conservation :

- Température: entre 2 et 8°C
- Local à forte hygrométrie
- Environnement sans odeur

Conditions de transport :

Camion réfrigéré, température entre 2 et 6°C, propre, sans odeur

Informations au consommateur :

A conserver entre 6 et 8°C

DDM

N°lot

Nature du lait mis en œuvre : lait cru

Degré d'affinage
Numéro d'agrément sanitaire
Signe de qualité AOP

Allergène présent dans le produit en tant qu'ingrédient :

Selon la réglementation en vigueur :

- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Autre allergène présent dans l'atelier ou l'usine :

Aucun

Présence d'OGM :

Non concerné par l'étiquetage