

LE BAJOCASSE

FICHE PRODUIT



Description du produit :

Fromage de chèvre fermier au lait cru de type lactique vendu à différents stades de développement (frais, affiné ½ sec, affiné sec), nature, cendré ou aromatisé et livré soit nu, soit en emballage caissette conditionné, en emballage individuel conditionné ou en emballage individuel sans conditionnement.

Composition du produit :

Matière première :

- **lait cru** de chèvre, entier non normalisé et provenant de notre propre élevage.

Ingrédients nécessaires à la fabrication :

- lactosérum frais issu de la fabrication précédente (1% de la quantité de lait)
- occasionnellement : ferments lactiques (si besoin pour corriger des défauts du lactosérum) (et dans le cas d'un levain : cultivés dans du lait de chèvre)
- présure de chevreau (0,01% de la quantité de lait)
- sel

Ingrédients facultatifs :

- pour les fromages cendrés :
 - charbon végétal (alimentaire)
- pour les fromages aromatisés :
 - pour au Poivre : du poivre noir concassé
 - pour Ail et Fines Herbes : ail semoule, sel, ciboulette, persil, poivre gris
 - pour Saveur du sud : Poivron rouge, graines de moutarde, poivre, échalote, ail
 - pour Saveur du jardin : Ail, oignon, échalote, tomate, persil, graines de céleri, poivre, ciboulette, estragon pour à l'Echalote : échalote
 - pour aux Fleurs : fleurs de mauve, de bleuets sans calice, de soucis sans calices, de foin, de saflor, feuilles de fraises, fleurs de roses, trèfle
- pour les fromages à la vanille :
 - Vanille Bourbon : 1 à 2% du poids du fromage frais (ou 0,3% de la quantité de lait)

OGM et Allergènes :

Nos produits de base ne contiennent pas de dérivés d'OGM, ni d'ingrédients allergéniques hormis bien entendu le *lait* lui même.

Les produits aromatisés contiennent :

- ☒ Pour Saveur du sud : des *graines de moutarde*
- ☒ Pour Saveur du jardin : des *graines de céleri*.

Matières grasses :

- le fait de travailler de manière traditionnelle, il y a plusieurs facteurs qui vont faire varier le taux de la matière grasse de nos fromages :
 - notre lait n'étant pas normalisé, il y a des fluctuations du taux de matière grasse en fonction de la période de l'année.
 - nous travaillons avec les ferments naturels du lait et du lactosérum et non avec des ferments lactiques de laboratoire, ce ne sont pas toujours les mêmes ferments qui travaillent, de ce fait le caillage n'est pas normalisé, cela peut créer des différences dans la teneur en matière grasse du fromage.
 - le fromage de type lactique évolue très rapidement, notamment en perdant son eau (ce qui caractérise les stades frais, ½ sec ou sec) et donc la concentration de la matière grasse augmente en même temps que le temps passe et que le fromage sèche.

Le décret 2007/628 n'exige pas de valeurs en matière grasse pour les produits fermiers au lait entier, dans ce cas il doit être précisé qu'il s'agit d'un fromage fermier au lait cru entier.

Mention à inscrire sur l'étiquette ou le « pic-prix » : « matière grasse : au lait entier »

Si toutefois il fallait des valeurs, nous pourrions considérer que le produit a un **taux de matière grasse**, suivant son stade, **pour 100 g de produit fini** environ de :

- **15 g pour un frais**
- **20 g pour un ½ sec**
- **25 g pour un sec**
- **6 g pour une faisselle**

Conditionnement :

- Nous conditionnons certains de nos fromages frais dans des emballages étanches avec absorbeur d'oxygène, ce qui leur permet de rester au stade frais beaucoup plus longtemps dans la mesure où la température de stockage est respectée (2° à 6°C).
 - Soit en conditionnement individuel : la coque fraîcheur
 - Soit en conditionnement destiné à la revente : caissettes de 8 à 9 fromages ou fromage au kilo.

Emballage :

Concerne les fromages non conditionnés

- Pour le libre service, les fromages ½ sec sont emballés sous blister individuels
- Pour la revente les fromages sont livrés nus, généralement en caisses reprises ou en caisses bois.

Traçabilité :

Nos fabrications ont toutes un numéro de lot qui permet de remonter la traçabilité jusqu'à la traite des chèvres. Ce numéro de lot accompagne nos fromages à la livraison et est indiqué sur les emballages individuels. Il est rappelé sur les bons de livraison.

Evolution du produit : (moisissure.....)

Notre produit est un produit « vivant » qui évolue, il est donc normal qu'en dehors des conditionnements sans oxygène, le produit change. Il cherche à évoluer du stade frais vers le stade ½ sec en faisant une peau crémeuse légèrement jaune puis il développera des moisissures blanches ou bleues (pénicilliums). Tout ceci est dans l'ordre des choses et ne présente aucun danger pour la santé ni pour la qualité organoleptique, bien au contraire, il peut être très apprécié après avoir évolué (c'est le but de l'affinage).

Durée de vie et DLUO :

Il est difficile de définir une durée de vie pour ce produit, tout comme il est difficile de déterminer qu'elle est la date de fabrication puisqu'il s'agit d'un produit qui évolue. C'est pourquoi nous déterminons la DLUO non par rapport à une quelconque étape de son évolution mais par rapport à la date de livraison du produit. (Notre produit livré à un affineur peut être affiné longtemps avant d'être vendu et à contrario : mis dans de mauvaises conditions, il pourra être très rapidement dégradé.)

Il faut toutefois savoir que les études montrent que le taux bactérien baisse très vite et considérablement avec le temps.

Notre DLUO est donc de 45 jours à partir de la livraison.

Température de conservation :

La température de conservation d'un **fromage conditionné** (sans oxygène) est de **2° à 6°C** (plus on est proche de 2°C moins il évoluera). Par contre, une fois sorti de son emballage hermétique, il peut être remis en affinage.

La température d'**affinage** va de **8 à 12°C** en règle générale.

La température de **blocage** (qui minimise l'évolution du fromage) est de **2 à 4°C**.

Nota : Le fromage lors de son évolution perd de l'eau il est donc préférable de lui permettre de respirer à moins de le mettre au plus près de 2°C et de le consommer rapidement (cas du filmage), au risque sinon qu'il perde ses qualités organoleptiques.