

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour :

### INFORMATIONS ENTREPRISE

Société : Laiterie DUROUX  
N° Agrément : FR 19 173 001 CE  
EAN : 30149917001105  
CNUF : 49917

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

Définition du produit : Fromage à pâte pressée non cuite.

Forme : Parallélépipède

Pâte : Blanche et ouverte

Goût : Lacté

Croûte : Absence

Traitement du lait : Pasteurisé ou thermisé

### INGREDIENTS

INGREDIENTS	NATURE	FOURNISSEUR	ORIGINE	%
Lait	Lait de vache zone montagne	Producteur	France	99.5 %
Présure	Caillette animale	LCP	France	0.035 %
Sel				Traces
Ferments lactiques		Hansen	France	Traces

### ALLERGENES

Lait

Lactose : traces

*Certifiée sans OGM*

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES ET BIOCHIMIQUES

(Valeurs moyennes en grammes pour 100 grs)

Valeur nutritive	Unités	Valeurs
	Kcal/100g de fromage	343.5
	KJ/100 g de fromage	1436
Taux humidité	%	43
Extrait sec	%	57
Gras/ sec	%	> 45
Taux de MG dans le produit fini	En g/100 g	29,0
Cendres	%	2.53
Protéines	%	24.9
Sucres totaux	%	0.10
PH		> 4.5

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CRITERES	NORMES
SALMONELLE	Absence dans 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25 g
STAPHYLOCOQUES	< 100 /g
ESCHERICHIA COLI	< 100 /g

LAITERIE FROMAGERIE DUROUX 19220 RILHAC-XAINTRIE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	HACCP/FT/PRO/TF Version 1
	<b>TOME FRAICHE</b>	Page 2/2

Date de création : 19/10/2006

Dernière mise à jour : 22/05/2013

### **CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE**

Conditionnement : poche alimentaire sous vide ou papier Kraft.

Désignation du produit	GENCOD	EAN 13	DLUO En jours	Poids (en Kg)	Hauteur (en cm)	Diamètre ou longueur (en cm)
vrac	2340398	3499170398012	15	10 +/- 10 %	10	45 à 50
250 g ss vide	2340386	3499170386033	45	0.250 +/- 10 %	3 à 5	15 à 19
500 g ss vide		3499170386040	45	0.500 +/- 10 %	4 à 6	15 à 19
1 kg ss vide		3499170386057	45	1 +/- 10 %	6 à 8	15 à 19
2.5 kg ss vide		3499170386026	45	2.5 +/- 10 %	8 à 10	15 à 19
5 Kg ss vide		3499170386071	45	5 +/- 10 %	15 à 18	15 à 19

### **EMBALLAGE ET PALETTISATION**

	Emballage	Unité/ Colis	Colis/ carton	Carton/ couche	Couche/ Palette*	Carton/ Palette*
vrac	Papier kraft	1	-	-	-	-
250 g ss vide	Carton (370 x 280 x 185)	1	45	8	2	16
500 g ss vide	Carton (370 x 280 x 185)	1	30	8	2	16
1 kg ss vide	Carton (370 x 280 x 185)	1	16	8	2	16
2.5 kg ss vide	Carton (370 x 280 x 185)	1	6	8	2	16
5 Kg ss vide	Carton (370 x 280 x 185)	1	3	8	2	16

\* Palette de type Europe (80X120 cm)

### **CONDITIONS DE STOCKAGE**

<b>TEMPERATURE</b>	0 à + 4 °C
<b>VENTILATION</b>	Modérée
<b>HYGROMETRIE</b>	Saturé

### **CONSEIL D'UTILISATION**

A conserver au réfrigérateur. Sortir le fromage 1 heure avant consommation.

### **RECETTES**

L'ALIGOT	LA TRUFFADE
<p>Laver 1.2Kgs de pommes de terre et les cuire en robe des champs dans de l'eau salée. Les peler et les passer au presse purée. Ajoutez 100g de beurre, 100g de crème fraîche et un ¼ de litre de lait. Mélangez sur le feu dans une casserole à fond épais. Incorporez dans la purée, hors du feu, 500g de tome fraîche de Cantal taillée en lamelles. Soulevez par le dessous à l'aide d'une spatule en bois pour étirer la préparation. Remettez sur le feu tout en remuant l'ALIGOT. Ajoutez 2 gousses d'ail pilées, du sel et du poivre (facultatif : ajoutez une cuillère à soupe de jus de saucisses cuites).</p>	<p>Laver 1.2Kgs de pommes de terre et coupez les en rondelles fines. Les mettre dans une poêle avec de la matière grasse au choix et les laisser cuire doucement. Lorsqu'elles sont à peine cuites, incorporez 500g de tome fraîche de Cantal coupées en lamelles. Laissez mijoter, saler, poivrer et ajoutez de l'ail selon votre goût.</p>