

LACTALIS AOC	Fiche de spécification produit	
FSDQSR0QU01QA	ROQ STE 1863 1/2 pains *2	10/2016 (A)
Direction qualité		Page : 1/1

Date de mise à jour : 12/01/2021 Code article : 99951

Dénomination du produit	ROQ STE 1863 1/2 pains *2				
Dénomination légale	ROQUEFORT AOP				
Famille de produit	Pâtes Persillées au lait cru				
Site de production	Société Fromagère de Requista-Route de Rodez-12170 REQUISTA / Société Fromagère de St Afrique-ZI de Camaras-12400 St AFFRIQUE				
Site d'affinage	SNC Société Affinage - Conditionnement Ets Affinage 2 Av. François Galtier 12250 Roquefort / Souzlon				
Site de conditionnement	SNC Société Affinage - Conditionnement Ets Conditionnement Rue de la Clinique 12250 Roquefort / Souzlon				
N° agrément	FR 12 203 018 CE				
Code emballer	EMB 12 203 U				
Durée d'affinage	Mini 90 jours (Decret)				
Certification	IFS	BRC	ISO9001	ISO22000	
Signe de qualité	AOP	PDO			
Agrément export	UE				
Type de lait	Brebis				
Traitement thermique	Cru				
Divers	Cahier des charges de l'appellation d'origine « Roquefort », homologué par l'Arrêté du 12 Septembre 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'a				
Divers					

Ingrédients	% de mise en œuvre	Allergène	OGM	Ionisation	Origine
lait cru de brebis	96,219	OUI (Lait)	NON	NON	France
Sel	3,5	NON	NON	NON	France
ferments lactiques et d'affinage	0,25	OUI (Lait)	NON	NON	France, Danemark, Allemagne, USA
présure animale	0,03	NON	NON	NON	France, Danemark
Penicillium roqueforti	0,001	NON	NON	NON	France
.
.
.

Spécifications physico-chimiques	Moyenne	Minimum	Maximum
Poids fixe (g)	-	-	-
Extrait sec (%)	56,7	55,0	-
humidité %	43,3	-	-
humidité sur fromage dégraissé %	63,4	-	-
Matière grasse sur produit fini %	31,7	-	-
Gras/Sec %	55,90	52,0	-
Sodium (mg)	1400	1120	1680
Cholestérol (mg)	108	-	-
Calcium(mg)	547	-	-
Acide gras trans (%)	1,1	-	-

Déclaration nutritionnelle selon règlement (UE) 1169/2011-INCO	Moyenne /100g	% Apport quotidien pour 100 g	Valeur pour 30 g	Tolérances conformément au guide de la commission européenne de décembre 2012	
				Min	Max
Energie KJ	1510	17,97%	453	1208	1811
Energie (kcal)	365	18,23%	109	292	437
Matière grasse (g) dont	31,7	45,29%	9,5	25,4	38,0
Acides gras saturés (g)	22,5	112,54%	6,8	18,0	27,0
Acides gras mono-insaturés (g)	7,4	-	2,2	5,93	8,90
Acides gras poly-insaturés (g)	0,9	-	0,3	-	-
Glucides (g) dont	0,8	0,31%	0,2	0,00	2,80
Sucres (g)	0,0	0,00%	-	-	-
Polyols (g)	0,0	-	0,0	-	-
Amidon (g)	0,0	-	0,0	-	-
Fibres (g)	0,0	-	0,0	-	-
Protéine	19,0	38,00%	5,7	15,20	22,80
Sel (g)	3,5	58,33%	1,1	2,80	4,20

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES Règlement 2073/2005 CE Modifié	Spécifications		Echantillonnage	
	m	M	n	c
Sécurité des aliments				
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25 g	-	5	0
enterotoxines de staph (Si Staph>105 au pic)	Pas de détection dans 25 g	-	5	0
Salmonella	non détecté dans 25 g	-	5	0
.	-	-	-	-
.	-	-	-	-
.	-	-	-	-

Spécifications organoleptiques	
Aspect	Pâte de couleur blanche à ivoire présentant des moisissures vertes à bleues bien réparties
Texture	Bonne tenue ,Fondante en bouche
Goût	Typé de bleu, sans excès de sel ni d'amertume
Informations sur le produit	
Température de conservation	2°C - 6°C / 35,6°F - 42,8°F