

Fiche d'Enregistrement		
	Trame Fiche Technique	REF : FE-0779-Fr
		REV : 1
		DATE : 17/03/2021
REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Qualité poudre	Ysaline Sabliery	Sophie RENOUF

FICHE TECHNIQUE				
Désignation	Livarot AOP 250g au lait pasteurisé	N° Fiche	Vers	Date
Description	Fromage de forme cylindrique à pâte molle et à croûte lavée au lait de vache pasteurisé.	428	B	01/09/2021
Adresse de l'entreprise de commercialisation		Adresse du site de production et conditionnement		Agrément sanitaire
		Fromagerie de Livarot 42, rue Général Leclerc 14140 LIVAROT PAYS D'AUGE		FR 14.371.001 CE

✓ PROCESS DE FABRICATION

Etape	Description	Etape	Description
1	Réception du lait	8	Démoulage
2	Standardisation	9	Salage
3	Pasteurisation	10	Ressuyage
4	Maturation	11	Mise en haloir et lavage
5	Coagulation	12	Emballage
6	Moulage	13	Affinage en cave
7	Egouttage		

✓ COMPOSITION

Ingrédients	%	Pays d'origine	Origine	Précision origine	N° du tarif douanier 4 chiffres	Allergènes
Lait de vache pasteurisé	98	France	Animale	Vache	04.01	Oui: Lait et dérivés
Sel	1,6	France	Minérale	-	25.01	
Ferments lactiques et d'affinage	0,3	France - Danemark- USA	Microbienne	-	21.02	Oui: Lait et dérivés
Présure	0,1	France	Animale	-	35.07	
Norbixine de Rocou F E160b(ii)	0,01	France	Végétale	-	32.03	-
Ingrédients						

Composition: Lait pasteurisé de vache (origine : France), Sel, Ferments Lactiques et ferments d'affinage, Présure, Norbixine de Rocou

✓ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Extrait sec	%	48	52	-
Matières grasses/poids total	%	22	> 22	-
pH		5,1	5,6	-
Gras/sec	%	40	> 40	-
Taux de sel	%	1,6	2,2	-

✓ BACTERIOLOGIE

Paramètres	Unité	Mini	Maxi	
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100	-	-
E. coli	UFC/g	< 100	-	-
Listeria monocytogenes	25g	Absence		-

✓ ANALYSES NUTRITIONNELLES (Apport de référence pour 1 adulte type basé sur 8400Kj / 2000Kcal)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion de 30 g	% RNJ dans 30 g
Energie* kj	1222	367	
kcal	294	88,2	4,4
Matières grasses* (g)	22	6,6	9,4
AG saturés* (g)	14	4,2	21,0
AG trans (g)	0,0	0,0	
Glucides* (g)	0,5	0,15	0,1
Dont sucres* (g)	0,5	0,15	0,2
Fibres (g)	0,0	0,0	0,0
Protéines* (g)	24	7,2	14,4
Sel* (g)	1,6	0,48	8,0

* Déclaration nutritionnelle obligatoire selon le règlement 1169/2011 (INCO)

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Paramètres	Description
Odeur	Soutenue
Couleur	Orangée à rougeatre voire brun
Texture	Onctueuse avec un coeur blanc en cours d'affinage
Goût	Franc et spécifique

✓ CONTAMINANTS

Nature	
Produits phytosanitaires : organochlorés, organophosphorés, carbamates, pyréthrinoides	Conforme à la réglementation européenne
Résidus médicamenteux	
Dioxines (OMS – PCDD / F- TEQ, OMS – PCDD / F- PCB TEQ)	
Radioactivité (Cs 137, St 90)	
Métaux lourds (As, Cd, Hg, Pb)	
Aflatoxine M1	
OGM	Aucun OGM incorporé
Ionisation	Indemne de toute ionisation
Convient au régime végétarien	Non
Convient au régime végétalien	Non
Halal	Non
Casher	Non

✓ DEFINITION DU LOT ET TRACABILITE

Définition du lot	Emplacement marquage	Traçabilité
JJ/MM/AA + LI+ Tank de fabrication X	Voir l'emballage	Désignation du n° de lot + DLC

✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Température avant ouverture	Température après ouverture	Délais après ouverture
Entre +4°C et +8°C	Entre +4°C et +8°C	Conserver entre 4°C et 8°C puis consommer rapidement

Coopérative certifiée assurance qualité ISO 9001, Agri-confiance, IFS et BRC

Validation Responsable Qualité Produit Frais	
--	--

