

FICHE TECHNIQUE **BEAUFORT**

DENOMINATION = BEAUFORT A.O.P.

Le Beaufort est un fromage au lait cru, à pâte pressée cuite, à croûte morgée, fabriqué exclusivement à partir du lait de vaches de race Tarine et Abondance. La meule est de forme cylindrique, plate, avec un talon concave et son poids varie de 20 à 70 Kg.

La zone de production de l'AOP s'étend de la Haute Montagne de la Savoie, à savoir la Tarentaise, la Maurienne, le Beaufortain et une partie du Val d'Arly.

FOURNISSEUR

Nom du fournisseur	FROMAGERIES ARNAUD
Adresse	Avenue de la gare – B.P.60 066 – 39 801 POLIGNY Cedex
N° d'agrément sanitaire	FR 39 434 001 CE

SPECIFICATIONS

Composition	EST : > 61 %	Caractéristiques organoleptiques	Croûtage	Jaune à brune
	G/S : > 48 %		Goût	Franc, un peu salé, sans amertume ni rance
			Pâte	Souple, de couleur ivoire à jaune pâle, avec quelques fines lainures et yeux

COMPOSITION

Liste des ingrédients : LAIT, PRESURE, FERMENTS, SEL

Allergènes : LAIT

MG/PT = 32 %

Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Caractéristiques physiques	Poids net	Entre 20 et 70 kg	Caractéristiques chimiques	Valeur nutritionnelle	390 Kcal 1630 Kjoul
	Température optimale de stockage	Entre 4°C et 10°C		Teneur en eau	
	Température de livraison	Entre 4°C et 10°C		Lipides	
	DLUO	60 jours		Protides	27 %
	DLUO entrepôts			Glucides	Traces
				Calcium	1 %
		Chlorure de Sodium	1 %		
		Autres Sels Minéraux	2 %		

Critères microbiologiques suivant la réglementation en vigueur	Listeria	Absence dans 25 g
	Salmonelles	Absence dans 25 g
	Staphylocoques à coagulase + au pic	< 100 000 germes /g