

FICHE TECHNIQUE : MORBIER AOP

Le Morbier est un fromage à pâte pressée non cuite fabriqué au lait cru de vache, à pâte souple et onctueuse, de texture fine, avec un léger goût de crème. La meule est de forme cylindrique avec un talon convexe et son poids varie entre 5 et 8 kg.

La zone de production de l'AOP Morbier s'étend sur les départements du Doubs, du Jura et de l'Ain et la raie noire que renferme ce fromage est son signe de reconnaissance

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 : 54 %	Caractéristiques organoleptiques	Croûtage	Naturel, lisse, homogène, de gris clair à beige orangé.
	G/S : 45 % minimum		Spécificité	Présence d'une raie noire caractéristique du Morbier.
			Parfum	Franc et fruité, persistant et légèrement goût de crème.
			Pâte	Souple, onctueuse, de couleur ivoire à jaune.

COMPOSITION

Ingrédients : **lait** cru de vache, ferments lactiques (**lait**), sel, présure, colorant : charbon végétal (E153)

Allergènes : LAIT

Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Caractéristiques physiques	Poids net	Entre 5 et 8 kg	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Valeurs énergétiques	354 kcal 1 479 kJ
	Température optimale de stockage	4 à 8°C		Matières grasses	29 g
	Température de livraison	4 à 8°C		Dont AG Saturés	20 g
	DLUO	60 jours		Glucides	0
	DLUO entrepôts	54 jours		Dont sucres	0
				Protéines	22 g
				Sel	1.6 g
		Calcium	638 mg soit 80% des AQR*		

*AQR : Apports Quotidiens de Référence

Caractéristiques microbiologiques	Listeria	Absence dans 25 g
	Salmonelles	Absence dans 25 g