

## FICHE TECHNIQUE : RACLETTE

La Raclette 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.

### 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

|                    |  |   |                 |   |
|--------------------|--|---|-----------------|---|
| <b>Composition</b> | <b>Extrait Sec</b> : 54 %                          | <b>Caractéristiques organoleptiques</b> | <b>Croûtage</b> | Naturel, lisse, homogène, de gris clair à beige orangé  |
|                    |  |   | <b>Parfum</b>   | Franc et fruité, persistant et légèrement goût de crème |
|                    | <b>Matière grasse / Extrait sec</b> : 45 % minimum |   | <b>Pâte</b>     | Souple, onctueuse, de couleur ivoire à jaune            |
|                    |  |   | <b>Goût</b>     | Franc lactique à fruité                                 |

### COMPOSITION

Ingrédients : **lait** cru de vache, ferments lactiques (**lait**), sel, présure  
 Allergènes : LAIT  
 Sans lactose  
 Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

|                                   |   |                 |   |                             |                      |
|-----------------------------------|---|-----------------|---|-----------------------------|----------------------|
| <b>Caractéristiques physiques</b> | <b>Poids net</b>                        | Entre 5 et 8 kg | <b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</b> | <b>Valeurs énergétiques</b> | 364 kcal<br>1 508 kJ |
|                                   | <b>Température optimale de stockage</b> | 4 à 8°C         |   | <b>Matières grasses</b>     | 30 g                 |
|                                   | <b>Température de livraison</b>         | 4 à 8°C         |   | <b>Dont AG Saturés</b>      | 18 g                 |
|                                   | <b>DLUO</b>                             | <b>60 jours</b> |   | <b>Glucides</b>             | 0 g                  |
|                                   | <b>DLUO entrepôts</b>                   | 54 jours        |   | <b>Dont sucres</b>          | 0 g                  |
|                                   |   |                 |   | <b>Protéines</b>            | 22 g                 |
|                                   |   |                 |   | <b>Sel</b>                  | 1.3 g                |
|                                   |   | <b>Calcium</b>  | 542 mg soit 67.8% des AQR*                        |                             |                      |

\*AQR : Apports Quotidiens de Référence

|  |                    |                   |
|--|--------------------|-------------------|
| <b>Caractéristiques microbiologiques</b> | <b>Listeria</b>    | Absence dans 25 g |
|  | <b>Salmonelles</b> | Absence dans 25 g |