

FICHE TECHNIQUE **MONT D'OR AOP**

DENOMINATION = MONT D'OR A.O.P.

Fromage au lait cru de vache, à pâte molle, légèrement pressée, de consistance crémeuse, légèrement salée. Il se reconnaît à sa croûte lavée légèrement « refléurie », de couleur jaune à brun clair. Il est cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte d'épicéa. La boîte et la sangle font partie intégrante des conditions de production de l'appellation. Fromage de forme cylindrique plat fabriqué en France dans la zone AOP Mont d'Or.

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 : 46 %	Caractéristiques organoleptiques	Aspect	Croûte lavée légèrement « refléurie »
			Odeur	Parfum franc caractéristique du Mont d'or avec une note d'épicéa
	G/S : 45 % minimum		Couleur	Blanc à ivoire, croûte jaune à brun clair
			Goût	Boisé, saveur de crème et parfum persistant

Composition

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

Caractéristiques analytiques

Caractéristiques physiques	Poids net	Entre 480g et 3.2 kg	Caractéristiques chimiques pour 100g	Valeurs énergétiques	303 Kcal 1 264 KJ
	Température optimale de stockage	4 à 8°C		Matières grasses	25 g
	Température de livraison	4 à 8°C		Dont AG Saturés	16 g
	DLUO	38 jours		Glucides	0 g
	DLUO entrepôts	29 jours		Dont sucres	0 g
				Protéines	18 g
		Sel	1.4 g		

Caractéristiques microbiologiques	Escherichia coli	< 10 000 germes / g
	Staphylococcus aureus	< 100 000 germes / g
	Listeria	Absence dans 25 g
	Salmonelles	Absence dans 25 g