

**SARL L'ALPAGE**  
2 Chemin de la Loye  
**39100 PARCEY**  
Tél. 03 84 82 61 06  
Fax 03 84 69 54 60

## **FICHE TECHNIQUE**

### MORBIER 100 JOURS AOP L'ALPAGE

#### **Description**

Morbier AOP fabriqué et affiné conformément aux règles prescrites par l'Appellation d'Origine Protégée (Affinage 100 jours minimum sur planches d'épicéa).

**Ingrédients** : lait cru de vache, sel, présure, ferments lactiques, charbon végétal.

Pas d'ajout de conservateur, ni de colorant.

**Forme** : cylindre plat, (diamètre : 37 cm hauteur 7 cm) légèrement détalonné

**Croûtage** : ocre à brun, morgé

**Pâte** : fromage à pâte pressée non cuite

Pâte de couleur blanche à ivoire avec raie noire en son centre

**Goût** : franc, crémeux et fruité

**OGM** : absence de soja, de maïs et d'autres ingrédients génétiquement modifiés.

**Éléments allergènes** : produit dérivé du lait reconnu allergène pour certaines personnes.

#### **Valeurs nutritionnelles:**

Composition moyenne pour 100g : eau : 46g      énergie : 360Kcal      glucides : 3g  
lipides : 26g      protéines : 26g      calcium : 800 mg

**Caractéristiques physico-chimiques** : extrait sec : 50 % - gras sur sec : 48 % - 28 % sur produit

Sel : 1.2 % environ      pH: 5,8 + 0,4

**Caractéristiques microbiologiques:** répondant à l'arrêté du 30 mars 1994+annexe.

**N° d'agrément sanitaire** : 39.405.015CE

Système qualité en place depuis 1994 selon le référentiel ISO 9002.

Démarche HACCP déroulée sur la ligne morbier depuis 1999

Certification ISO 14001 obtenue en septembre 2003.

Prévention : Ce fromage est au lait cru. Il est recommandé aux populations fragiles dont les jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes immuno-déficientes de ne pas le consommer.

Consultez [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)

#### **Conditionnement**

Emballé en papier kraft et carton

#### **Étiquetage**

Chaque pièce et colis comporte une étiquette comprenant :

- Désignation du produit
- Date limite de consommation
- N° de lot du produit/Poids net du produit ou du colis

**Date limite de consommation** : 45 jours

#### **Température**

De livraison : 4-6 degrés

De conservation : 4-6 degrés