



FICHE MORBIER

Dénomination du produit : **Morbier Bio AOP**

Label : **AOP**

si AOP adresse de la coopérative : **Lavigny / Chevigny**

n° d'agrément sanitaire : **39-288-01 / 39-141-01**



Produit issu de l'Agriculture Biologique certifié par **FR-BIO-01**

Composition

Ingrédients	% dans le produit fini	Origine	Garanti non OGM	Allergène	Spécificités	Origine de l'ingrédient
Lait	99.9	animale	oui	oui*	Vache montbéliarde ou simmental française	Jura
Charbon Végétal		végétal	oui	non		France
Présure Caillette de veau		animale	oui	non	Coagulant d'origine animale	France
Ferments		microbien	oui	non	Ferments lactiques	France
Sel		naturel	oui	non	Sel sans antiagglomérant	France

Traitement thermique du lait : Lait Cru

Pâte Pressée Non Cuite : oui

*le lactose n'est pas totalement digéré lors de l'affinage (risque faible)

Physiques			Nutritionnelles pour 100 g	
Poids en kg	5 à 8 kg		Lipides	22 g
Forme	meule		Protides	22 g
Dimension en cm	Diamètre : 30 à 40	Talon : 5 à 8	Glucides	traces
Chimiques			Microbiologiques	
Humidité dans le Fromage Dégraissé	Entre 58 et 67 %		Coliformes à 30°C	Pas sur le fromage Recherché sur le lait
MG pour 100 g de fromage après complète dessiccation	> ou = 45 grammes		E.Coli	< 1 000 000 UFC/g*
			S Aureus au pic	< 10 000 UFC/g* Ou >10 000 et < 1 000 000 UFC/g avec recherche et absence d'entérotoxines
			Salmonelle	non détecté
			Listeria Monocytogenes	non détecté

*UFC : unités formant une colonie

Caractéristiques organoleptiques générales	
Pâte et texture	Pâte onctueuse et fondante Texture fine et lisse
Odeur et goût	Lactique avec léger goût de crème Parfum franc Fruité et persistant
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune pâle Peut avoir des ouvertures (petites bulles ou taille d'une groseille) Raie noire centrale (charbon végétal)
Couleur de la croûte	Gris clair à beige orangé