

Fiche de spécifications Le Pêvro



1. Données de base du produit

Dénomination commerciale	Le Pêvro		
Catégorie (selon teneur en MG/ES)	gras	Catégorie de pâte (selon tefd)	mi-dure
Données supplémentaires oblig.		Lait utilisé	lait thermisé
Pays de production: Produit en	Suisse	Ingrédients: proviennent à 100% de ce pays ?	non
Dénomination spécifique (négoce)	Fromage Suisse au poivre sauvage de Madagascar		

2. Fournisseur

Raison sociale	Vacherin Fribourgeois SA		N° d'agrément	CH 2134
Rue	Rue de l'Industrie	N° 3	Case postale	30
NP	1630	Lieu	Bulle	
Personne de contact	Christian Duc		Numéro de tél.	026 919 63 40
E-mail	info@vafsa.ch		Fax	026 912 12 60

Normes certifiées:		Date 1ère certif.	Organisme de certification
ISO 9001:2008	oui	15.12.95	Attestation QualiTest
ISO 14001:2004	non		
BSCI -> Code de conduite signé ?	non		
ISO 22000:2005	non		
FSSC 22000	oui	07.05.12	Swiss Safety Center
Remarques:			

3. Labels / certifications du produit

Type de label / certificat:		Date 1ère certif.	Organisme de certification
Bio	non		
Montagne / Alpage (selon ODMA)	non		
AOC / IGP	non		
Suisse Garantie	non		

Fiche de spécifications Le Pêvro



4. Mode de fabrication du produit

Traitement du lait:	☒ + thermisé	à température			
Coagulation obtenue au moyen de	présure d'origine animale				
Caillé chauffé	oui	à température	30 à 36°		
Sel de cuisine (y c. bain de sel & saumure de frottage)	iodé	non	fluoré	non	
Fromage affiné	oui	min	4 mois	max	6 mois
Durée d'affinage du produit					
Remarques					

Traitement de la croûte / surface:

Type de fromage selon croûte	from. avec croûte enorgée (traitement à l'eau pendant maturation)		
Traitement de la surface / croûte	croûte lavée		
Composition de la saumure	eau et sel		
Enrobage	non	Composition	* enrobage Foodplast, sur demande
Croûte comestible	non	Motif	
Si croûte non comestible -> déclarée comme telle ?	oui		
Remarques			
Doit être préparé avant consommation	oui	Préparation	ôter la croûte non comestible

5. Caractéristiques physiques du produit

Forme:	meule ronde	Remarques		
Dimensions [cm]:				
		Min	Val. prescrite	Max
	Hauteur		8 cm	
	Diamètre		33 cm	
	Largeur			
	Longueur			
Poids [kg]:		6.5 kg	Type de poids:	poids variable
Etiquette sur la meule	oui			
Composition (matériau)	papier alimentaire		Adhésif	non
Trous de sonde	occasionnels	Produit destiné à la fonte	non	

Fiche de spécifications Le Pêvro



6. Caractéristiques sensorielles du produit

Aspect, couleur:	Extérieur	brun-jaune à brun-rouge	Intérieur	ivoire parsemée de points de poivre
Ouverture		petits trous irréguliers		
Consistance et texture de la pâte		crèmeuse, tendre		
Odeur et saveur (arôme)		régulier et aromatique, avec un agréable goût de poivre		

7. Composition et autres données obligatoires

7.1 Liste des ingrédients

Liste de tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale (selon OEDAI)
- y compris lait, sel, présure, ferments (cultures), et ingrédients conférant une certaine sapidité

Ingrédient	Teneur [%]	Pays d'origine	Si composant végétal / animal (lait y c.), indiquer l'espèce végétale / animale
Lait de vache	96,0	Suisse	Vache
Poivre sauvage de Madagascar	2,5	Madagascar	Végétal
Sel de cuisine	1,5	Suisse	
Total (calculé)	100,0		

La traçabilité, conformément aux indications de l'ODAIUOS et de l'OEDAI, est garantie pour tous les ingrédients.
Pour les produits Bio, les certificats Bio sont disponibles sur demande.

7.2 Liste des additifs (selon OAdd)

Additif (également si dans croûte non comestible)	Présence / absence	Numéro E	Teneur [en %]	Dans quel ingrédient
Colorants	absent			
Antioxydants	absent			
Conservateurs	absent			
Epaississants et gélifiants	absent			
Emulsifiants	absent			
Antiagglomérants, antiagglutinants	absent			
Exhausteurs de goût	absent			
Agents d'enrobage	absent			
Edulcorants	absent			
Additifs alcalins, acidifiants	absent			
Amidons modifiés	absent			
Sels de fonte	absent			
Arômes (naturels/synth./artificiels)	absent			
Enzymes	absent			
Autres additifs	absent			

7.3. Liste des substances allergènes ou susceptibles de provoquer des réactions indésirables

Denrée alimentaire - y compris les produits qui en sont dérivés (également si dans croûte non comestible)	Allergène absent ? (oui -> absent non -> présent)	Ajout volontaire (en tant qu'ingrédient)	Dans quel ingrédient	Traces (concentration)
Céréales contenant du gluten (p.ex. blé, seigle, orge, avoine, épeautre)	oui			
Lait (y compris le lactose)	non	oui	lait	>1g/kg
Œufs	oui			
Poissons	oui			
Crustacés	oui			
Soja	oui			
Arachides (cacahouètes)	oui			
Fruits à coque (noix, noix de cajou, noisettes, noix de Macadamia ou de Queensland, amandes, noix du Brésil, noix de pécan, pistaches)	oui			
Graines de sésame	oui			
Céleri	oui			
Moutarde	oui			
Sulfites (E 220-224, 226-228) [SO ₂ < 10 mg par kg ou par litre]	oui			
Lupin	oui			
Mollusques	oui			

Déclaration "peut contenir des traces de" existante ?

non

Pour l'allergène

8. Génie génétique (OGM)

Vacherin Fribourgeois SA confirme que le produit décrit dans cette fiche de spécifications est conforme aux versions actuellement en vigueur des textes de loi de l'UE et de la Suisse ci-dessous:

- Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés
- Règlement (CE) n° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM
- Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM).

8.1 Données générales OGM

Le produit a-t-il été élaboré à base d'OGM, ou contient-il des ingrédients, additifs ou arômes (porteurs inclus) élaborés à base d'OGM (indépendamment de la preuve ou de l'absence de preuve du patrimoine héréditaire)?

non

Ingrédient

Teneur [en %]

Origine

Dans le cadre de la traçabilité, il est garanti que tous les ingrédients qui ne sont pas listés ci-dessus sont d'origine conventionnelle (donc non-OGM).

Fiche de spécifications Le Pêvro



8.2 Données supplémentaires OGM

Le produit contient-il des **composants élaborés à l'aide d'OGM** (micro-organismes, enzymes) et qui ne sont pas concernés par les directives des ordonnances susmentionnées (p.ex. auxiliaire technologique, vitamine B2, **enzyme de coagulation issue d'un micro-organisme génétiquement modifié** (p.ex. Chy-Max, Maxiren))?

non	Ingrédient	Teneur [en %]	Origine
-----	------------	---------------	---------

Pour les produits Bio, veuillez annexer la déclaration d'accord.

9. Traitement par ionisation

Le produit ou l'un de ses ingrédients a-t-il été traité aux rayonnements ionisants (irradié) ?

non

Date de l'autorisation par l'OFSP

Type de rayonnement appliqué

10. Caractéristiques chimiques du produit

Définitions selon art. 22 OEDA

Paramètre	Min	Val. prescrite	Max	Méthode d'analyse
Eau [g/100g]	41	42	46,5	MSDF/LAAF
Protéines [g/100g]	23	24	25	FIL/IR
Glucides [g/100g]-sans acide lactique	0	0	< 0.05	
- dont sucres [g/100g]		0		
Matière grasse (lipides) [g/100g]	26	30	32	FIL/IR
- dont acides gras saturés [g/100g]	16	19	31	
Fibres alimentaires [g/100g]				
Sodium (Na) [g/100g]	0,4	0,6	0,8	
Teneur totale en NaCl [g/100g]	1,2	1,6	2	

Les paramètres suivants ne doivent être complétés que pour les aliments spéciaux ou s'ils sont déjà connus:

Acide lactique [g/100g]	0,8	1	1,2	
Ac. gras monoinsaturés [g/100g]		8,1		
Ac. gras poly-insaturés [g/100g]		1,2		
Ac. gras trans [g/100g]	0,9	1,4	2	
Graisses/huiles hydrogénées [g/100g]				
Cholestérol [mg/100g]		90		
pH	5,15	5,25	5,45	
a _w	0,92	0,94	0,94	
Lactose [g/100g]	0	0	< 0.05	
Potassium [mg/100g]		88		
Calcium [mg/100g]		600		
Magnésium [mg/100g]		25		
Phosphore (P) [mg/100g]		130		
Fer [mg/100g]				
Cuivre [mg/100g]		0,5		
Vitamine [µg/100g]				
Autres [.....]				

Fiche de spécifications Le Pêvro



11. Etiquetage nutritionnel (g par 100g)

Voir l'art. 25 al. 1 let. b de l'OEDAL

Valeur énergétique	1 520	kJ	366	kcal
Protéines	24,0		Glucides	0,0
Lipides	30,0	dont acides gras saturés		dont sucres
Sodium	0,64	Sel de cuisine (NaCl)	19,0	Fibres alim.
			1,6	manque

Allégations nutritionnelles & de santé (health claim)

non

Si oui -> voir annexe copie du dossier de l'OFSP

11.1 Teneurs en matière grasse et en eau

	Min	Val. prescrite	Max
Teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES) [%]		45%	
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd) [%]	54%	62%	65%

12. Critères microbiologiques du produit

Micro-organisme	Unité	Valeur de tolérance	Valeur limite	Méthode d'analyse
Listeria monocytogenes	UFC/25g		nd/25g	
Salmonella spp.	UFC/25g		nd/25g	
Escherichia coli	UFC/g	100		
Staphylocoques à coagulase positive	UFC/g	100		
Moisissures	[à l'oeil nu]	invisible		

13. Conditions de conservation

Durée limite de conservation [nb de jours] dès date de production

180 jours

	min	max
Température de stockage [°C]	11°C	15°C
Taux d'humidité relative [%]	90%	95%

Remarques

09.06.2020