

Fiche de spécifications Vacherin Fribourgeois AOP Classic



1. Données de base du produit

Dénomination commerciale	Vacherin Fribourgeois AOP Classic		
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 ?	oui
Dénomination spécifique (négoce)			

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	le Bourgeon	22.06.05	OIC
Montagne / Alpage (selon ODMA)	Alpage	25.05.09	OIC
AOP	oui		OIC
Suisse Garantie	oui	25.07.12	OIC

Fiche de spécifications Vacherin Fribourgeois AOP Classic



4. Mode de fabrication du produit

Traitement du lait: à température

Coagulation obtenue au moyen de

Caillé chauffé à température

Sel de cuisine (y c. bain de sel & saumure de frottage) iodé fluoré

Fromage affiné

	min	max
Durée d'affinage du produit	9 semaines	4 mois

Remarques

Traitement de la croûte / surface:

Type de fromage selon croûte

Traitement de la surface / croûte

Composition de la saumure

Enrobage Composition

Croûte comestible Motif

Si croûte non comestible -> déclarée comme telle ?

Remarques

Doit être préparé avant consommation Préparation

5. Caractéristiques physiques du produit

Forme: Remarques

	Min	Val. prescrite	Max
Dimensions [cm]: Hauteur	6 cm	8 cm	9 cm
Diamètre	30 cm	36 cm	40 cm
Largeur			
Longueur			

Poids [kg]: Type de poids:

Etiquette sur la meule

Composition (matériau) Adhésif

Trous de sonde Produit destiné à la fonte

Fiche de spécifications Vacherin Fribourgeois AOP Classic



6. Caractéristiques sensorielles du produit

Aspect, couleur:	Extérieur	brun-jaune à brun-rouge	Intérieur	ivoire à jaune
Ouverture	petits trous irréguliers			
Consistance et texture de la pâte	crèmeuse, tendre, fine et légèrement irrégulière			
Odeur et saveur (arôme)	régulier et aromatique, tendance acidulée avec légère amertume			

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	98,5	Suisse	Vache
Sel de cuisine	1,5		
Total (calculé)	100,0		

La traçabilité, conformément aux indications de l'ODAI 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			

Fiche de spécifications Vacherin Fribourgeois AOP Classic



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 Vacherin Fribourgeois AOP Classic



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 Vacherin Fribourgeois AOP Classic



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	dont sucres 0 g
Lipides	30,0		dont acides gras saturés	19,0	Fibres alim. manque
Sodium	0,64		Sel de cuisine (NaCl)	1,6	

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) [%]	48%	52%	54%
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