

Fiche de spécification du Vacherin Mont d'Or AOP BIO au lait thermisé

Le Vacherin Mont d'Or est un fromage à pâte molle, obtenu à partir d'une production laitière certifiée BIO et qui sera thermisé lors de la fabrication.

Sa production est saisonnière et se déroule du 15 août au 31 mars. La période de vente s'étend de septembre à avril. Pour réaliser ce fromage, le cahier des charges Vacherin Mont-d'Or ; appellation d'origine protégée (AOP) doit être respecté.

1.1 Caractéristiques physiques

Traitement thermique : le lait est thermisé à une température de 62°C pendant 15 secondes ou à une combinaison températures/temps jugée équivalente.

Forme, aspect : Forme ronde, croûte lavée avec de légères ondulations, souple, de couleur jaune ambré à rouge brun.

Texture : Pâte de consistance molle, légèrement coulante et onctueuse, de couleur jaune ivoire.

Goût : Le goût est légèrement salé, peu acide ; la saveur est caractérisée par des arômes boisés de résine d'épicéa dus à la sangle et à la boîte.

Hauteur : 3 à 5 cm

Cerclage : Le fromage est cerclé par une sangle de liber d'épicéa, provenant de la région couvrant l'aire géographique franco-suisse d'obtention.

Diamètres, poids : Le Vacherin Mont-d'Or peut se présenter sous 5 formats :

Petit ou mini :	10 à 12 cm ; 350 à 500 g
Moyen :	12 à 20 cm ; 500 g à 1,2 kg
Grand :	20 à 32 cm ; 1,2 à 3 kg
Demi-vacherin :	260 à 350 g
Tranche pré-coupée :	150 à 300 g

Il est vendu sous appellation « poids brut » selon l'*Ordonnance du DFJP sur les déclarations de quantités dans la vente en vrac et sur les préemballages (ODqua-DFJP)*.

Conditionnement : Le Vacherin Mont-d'Or est inséré dans une boîte neuve en épicéa issu de l'aire géographique. Contrairement à celles logeant les moyens et les grands, les boîtes de petits ou minis et celle des demi-Vacherins Mont d'Or doivent être commercialisées sans couvercles. Lorsqu'elles sont vendues en libre-service, elles doivent être munies d'une étiquette individuelle en respectant la traçabilité du lot.

Température stockage : les Vacherins Mont-d'Or emboîtés sont entreposés en chambre froide dont la température est comprise entre 0 et 5°C.

1.2 Caractéristiques chimiques

Teneur en eau absolue :	500 à 575 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé :	minimum 650 g/kg
Teneur en matière grasse :	490 à 549 g/kg d'extrait sec
Teneur en sel :	10 à 20 g/kg
Phosphatase :	positive

1.3 Caractéristiques bactériologiques

Bactéries	Valeurs limites	Méthodes
E.coli	m= 100 ufc/g M= 1000 UFC/g	ISO 16649
Staphylocoques à coagulase positive	m= 100 ufc/g et M= 1000 UFC/g pour les fromages affinés	ISO 6888
Listéria monocytogenes	Nd / 25g	ISO 11290 et ISO 16140
Salmonella spp	Nd / 25g	ISO 16140, Méthode IRIS Salmonella

Source : Ordonnance sur l'hygiène (OHyg)

1.4 Caractéristiques nutritionnelles

Teneur pour [100g]	Valeur nutritionnelle de référence [%] * *Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)
Energie 287 kcal 1200 kJ	15
Lipides 23 g - Saturés 13 g - Trans 0 g - Cholestérol 0.060 g	33 65
Glucides 0g - Fibres 0 g - Lactose 0 g - Sucres 0 g	0
Protéines 20 g	40
Sel 1.2 g	13
Micronutriments	VNR [%]*
Vitamine A 400 µg	50
Vitamine C 0 mg	0
Calcium 666 mg	83
Fer 0 mg	0
Potassium 1.6 mg	0.08

Source : analyses IPVMO, www.valeursnutritives.ch

1.5 Autres

- L'ingrédient pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables dans le Vacherin Mont d'Or est le lait et les produits à base de lait. (*Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).*)
- Le Vacherin Mont d'Or est exempt de lactose (voir résultat tableau 1.4).
- Les produits livrés ne contiennent pas d'OGM ou ne sont pas produits à partir d'OGM .
Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM)
- Ingrédients et leur origine:
 - Lait de vache : Suisse
 - Sel : Suisse
 - Présure : France
 - Cultures : Suisse
 - Bois : Suisse