

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

Le Vacherin Mont d'Or est un fromage à pâte molle, obtenu à partir de lait thermisé. 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)