

PRODUIT

Descriptif produit	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
Ingrédients	Lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant
Date de Durabilité Minimale	60 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec total en %	≥ 60
Gras / sec en %	≥ 45

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Salmonelles	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g
L. monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25g
Staphylococcus Coagulase + (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000
E.Coli (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Couleur ivoire à jaune pâle
Texture :	Pâte ferme mais souple
Goût :	Franc, caractéristique sans défaut

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES POUR 100 G

Valeurs énergétiques en KJ	1532
en Kcal	369
Matières grasses en g	29
dont Acides gras saturés en g	19
Glucides en g	< 0,5
Dt sucres en g	< 0,5
Protéines en g	27
Sel en g	0,5
Calcium en mg	1000

OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : le produit cité en référence n'est pas concerné par l'étiquetage positif tel que défini par les règlements 1829 et 1830/2003CE

- Allergènes : allergènes majeurs au sens de la Directive CE 2000/13 modifiée.

--> Lait et produits à base de lait

- Ionisation : le produit défini par le présent document et les matières utilisées pour son élaboration n'ont subi de traitement ionisant.

- Contaminants (pesticides, métaux lourds, aflatoxine M1, dioxine) : conformes aux normes européennes en vigueur.