



TOMME DE SAVOIE 29%

Composition :

Lait cru de vache, ferments lactiques et d'affinage, sel, présure.

Principales caractéristiques (valeurs indicatives) :

Extrait sec :	≥45 %	Largeur ou diamètre :	18 cm
Matière grasse / matière sèche :	≥48 %	Hauteur :	6 cm
Matière grasse / poids total :	29 %	Poids net mini :	1,7 Kg

Forme cylindrique, croûte légèrement tourmentée.
Pâte blanche à jaune. Tenue ferme. Petites ouvertures.

Valeurs nutritionnelles du groupe 2 en g pour 100 grammes (valeurs estimatives) :

Mat. grasses :	29	Sel :	1.5
dont AG sat :	19	Glucides :	<0.5
Protéines :	24	dont sucre :	<0.5

Valeur énergétique pour 100 grammes (valeur estimative) : 1483 kJ (357 Kcal)

Normes bactériologiques : règlement 2073/2005

	m	M	n	c
Staphylocoque	10000	100000	5	2
Listéria	Abs 25g		5	0
Salmonelle	Abs 25 g		5	0

Conditionnement :

Sous film plastique individuel

Colisage :

PCB = 1 uvc
Longueur : 25.5 cm
Largeur : 21 cm
Hauteur : 8 cm

Palettisation :

Hauteur : 95 cm
Largeur : 80 cm
Longueur : 120 cm
Colis / couche : 15
Couches / palette : 10
Colis / palette : 150