



Désignation: Chèvre coupe truffe

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**

Classification: pâte molle

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

Ingrédients: **lait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, 4% de Brisure de truffe tuber aestivum vittad.

Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre

Gencod: 3 76 0177 060 548

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: caisse Bois

Colis: 1 fromage par colis

Poids: environ 1kg

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 60 jours à date de fabrication



Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Salmonelle : Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%

Gras sur produit fini: 21%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g