



Désignation: Chèvre feuille cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

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

Classification: pâte molle

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

Ingédients: **lait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.

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

Gencod: 3 76 0177 060 456

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: caisse Bois

Colis: 6 fromages par colis

Poids: 150g l'unité

Conservation: au frais, 4°C max

DDM: 60 jours à l'emballage



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: 20%

Taux de sel: 1.2 à 1.5%

<u>Valeur Nutritionnelles</u>	<u>Pour 100g</u>
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g