



Désignation: Tomme de chèvre au lait cru

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

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

Classification: pâte pressée non cuite

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

Ingrédients: **lait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.

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

Gencod: 3 76 0177 060 097

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: caisse en bois

Colis: 1 ou 2 fromage par colis

Poids: environ 2 kg par fromage

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	1533Kj/368Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g