



## Désignation: Caille de chèvre

### 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.

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

**Gencod:** 3 76 0177 060 562

**Agrément sanitaire:** FR 79 202 024 CE

**Emballage:** en sceau

**Colis:** 1 par colis

**Poids:** environ 2,5 kg

**Conservation:** au frais, 4°C max

**DLC:** 30 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