



## Désignation : Fusette Piment

### **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, Piment d'Espelette.

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

**Gencod:** 3 76 0177 060 630

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

**Emballage:** sous atmosphère contrôlée

**Colis:** 5 fromages par colis

**Poids:** 180g l'unité

**Conservation:** au frais, 4°C max

**DLC:** 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%

<b>Valeur Nutritionnelles</b>	<b>Pour 100g</b>
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g