



Désignation: Petit Saint Denis

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

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

Classification: pâte pressée non cuite

Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France

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

Présence d'allergènes : Lait, Lactose (Selon règlement UE n° 1169/2011)

Gencod : 3760177071476

Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE

Emballage: boîte en bois imprimée

Colis: 5 fromages par colis

Poids: environ 500g par fromage

Transport et Conservation : Entre 1 et 4°C

DDM: 60 jours à date d'emballage

Caractéristiques sanitaires :

Staphylocoque Coagulase positive : <100 ufc/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Escherichia coli : <100 ufc/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%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	20g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	1.01g
Sel	1,5g