



# LE RELAIS DU GOUT

**SPECIALITES EN FROMAGES DE CHEVRE ET BREBIS.**  
FROMAGES FERMISERS ET ARTISANAUX AU LAIT CRU. SELECTION DE FROMAGES ET CREMERIE  
NORMANDS

## Licence d'utilisation v1.0

**Ce fichier a été téléchargé sur le site du Relais du goût® : <http://relaisdugout.fr>**

1. Le contenu de ce fichier est la propriété du Relais du goût® ou d'un de ses partenaires avec son accord.
2. Toute modification ou publication, par internet ou autre moyen (**sauf impression interne de copie de travail** ou intranet) sans l'accord écrit du Relais du goût® est interdite.
3. **Vous ne pouvez imprimer ce fichier que dans son intégralité (= licence comprise)**
4. Cette licence d'utilisation ne doit pas être dissociée de ce fichier.
5. Toute demande d'accord écrit peut nous parvenir par courriel à [relaisdugout@orange.fr](mailto:relaisdugout@orange.fr)  
Sujet : Demande d'accord écrit  
  
ou par courrier adressé au siège social (adresse ci-dessous)

**Cette licence est modifiable sans préavis par le Relais du goût®. En conséquence, seule la dernière version du document disponible sur <http://relaisdugout.fr> est applicable.**

Siège social : 3 Rue de la fromagerie  
27250 Neaufles Auvergny  
Siret : 41947688200032

Contact : [relaisdugout@orange.fr](mailto:relaisdugout@orange.fr)



## FICHE PRODUIT

### Crème Crue 40cl



#### Description commerciale :

Ce produit est issu de l'écémage du lait, donc de la séparation entre le lait et la crème. Elle est épaisse et idéal pour apporter un peu de douceur et d'onctuosité à toutes vos préparations culinaires.

**Fabrication :** Fermière  
**Type Lait :** Au lait cru  
**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 02 - Crèmerie  
**Sous-Famille :** 03 - Vache  
**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b> Croûte	
<b>Ingrédients</b>	Lait présure ferments lactiques (facultatif) sel
<b>Goût</b>	Parfumé
<b>Texture</b>	
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,000
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b> Conditionnement	Conditionné par 8

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Listeria Monocytogènes - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004**

Salmonella - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004

**Staphylocoques à coagulase positive - N=5, c=2, M=10000ufc/ml, M=100000ufc/ml - règlement Européen 853/2004**

**Code article :** 334

Le Relais du Goût  
 3 rue de la Fromagerie  
 Lieu dit RATIER  
 27250 NEAUFLES AUVERGNY  
 06.83.06.20.12    relaisdugout@orange.fr

Sauf erreur typographique  
 Les conditionnements peuvent être changés sans préavis