



## FICHE PRODUIT

Couennou

Description commerciale :

Couennou

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : INDRE-ET-LOIRE

Famille : 01 - Fromage

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Fromage de chèvre
Croûte	
Ingrédients	lait de chèvre, ferment lactique, présure de chevreau, cendre végétale, jambon de montagne
Goût	Caprin et fumé
Texture	Ferme
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,060 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
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 : 109

Sauf erreur typographique  
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis