



## FICHE PRODUIT

### Fromage Blanc de Chèvre



#### Description commerciale :

Fromage frais à la texture aérienne, il est tout en simplicité et se déguste avec du pain ou cuisiné.

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

**Famille :** 02 - Crèmerie  
**Sous-Famille :** 01 - Chèvre  
**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques Présure
<b>Goût</b>	Frais, léger
<b>Texture</b>	Fraiche Granuleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,300 KG
<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>	En carton
<b>Conditionnement</b>	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 :** 107

Le Relais du Gout  
 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