



FICHE PRODUIT

Le 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 : 03 - La Crèmerie
Sous-Famille : 01 - Chèvre
Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---|--|
| Famille de fromage | Frais |
| Croûte | |
| Ingrédients | Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques Présure |
| Goût | Frais, léger |
| Texture | Fraiche Granuleuse |
| Conservateurs | Aucun |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 0,300 KG |
| Valeurs caloriques | Non connue |
| Taux de MG | Lait entier |
| DLUO / Condition de conservation | Stockage entre 2°C et 4°C |
| Type de conditionnement | En carton de 8 individuel |
| Conditionnement | Conditionné par 6 |

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 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