



FICHE PRODUIT

La Javarzay



Description commerciale :

La Javarzay est une petite brique de chèvre moelleuse et délicate qui tire son nom d'une ancienne ferme gallo-romaine (aujourd'hui devenue château) de la région des Deux Sèvres.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : DEUX-SEVRES

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Fromage de chèvre
Croûte	Naturelle
Ingrédients	lait cru de chèvre lactosérum présure sel
Goût	Doux et caprin
Texture	Crémeuse
Conservateurs	sans
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,220 KG
Valeurs caloriques	325 kcal pour 100g
Taux de MG	24%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 6°C
Type de conditionnement	En caisse bois
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 : 131

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis

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