



## FICHE PRODUIT

### Le Gouda de chèvre Sec



#### Description commerciale :

Le gouda de chèvre vieux, est un fromage comme la plus part des gouda sec avec une texture cassante et cristalline et un goût prononcé et persistant de chèvre est produit de façon artisanal et avec de la présure végétale.

**Fabrication :** Artisanale

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Origine :** Pays Bas

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Parafinée
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre pasteurisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale
<b>Goût</b>	typé
<b>Texture</b>	Granuleuse Onctueuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	10,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	385 Kcal /100g
<b>Taux de MG</b>	32.3%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 1

#### 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 :** 189.1A

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