



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre Fumé



Description commerciale :

Gouda de chèvre Fumé, a une texture onctueuse et un goût fumé bien prononcé, belle harmonie.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait thermisé

Origine : Pays Bas

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	Lait de chèvre thermisé, sel, Ferments Lactiques, Présure,
Goût	fumé
Texture	Crémeuse Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	5,000 KG
Valeurs caloriques	365 Kcal /100g
Taux de MG	30.6%
DLUO / Condition de conservation	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	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.FUME

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