



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre jeune



Description commerciale :

Le gouda de chèvre jeune, Produit de façon artisanale et avec une présure végétale. C'est un gouda au lait de chèvre à la texture onctueuse et au goût délicat.

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale
Goût	doux
Texture	Crémeuse Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	12,000 KG
Valeurs caloriques	393 Kcal /100g
Taux de MG	32.4%
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.JEUN

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