



FICHE PRODUIT

Le Beurre Cru: Doux/Demi-sel/salé



Description commerciale :

Beurre normand à base de lait cru issu d'une fabrication fermière. Disponible en doux, demi-sel ou salé.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : ORNE

Famille : 03 - La Crèmerie

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif)
Goût	Doux
Texture	
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,250 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
Conditionnement	Conditionné par 20

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 : 303

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