



FICHE PRODUIT

Le Fromage Blanc Battu



Description commerciale :

L'onctuosité de ce fromage blanc battu donne une sensation aérienne en bouche. De plus sa douceur gustative fait que vous pouvez le déguster à toutes heures du jour comme de la nuit.

Fabrication : Fermière

Famille : 03 - La Crèmerie

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : CALVADOS

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	
Croûte	
Ingrédients	Lait pasteurisé de vache présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Doux
Texture	
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,500 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 8

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 : 336

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