



## FICHE PRODUIT

### Le gouda de vache fermier aux fruits secs



#### Description commerciale :

Gouda de Vache fermier au lait entier et aux fruits secs, avec un mélange de noix, noisette, noix de pécan et fenugrec. Son onctuosité associé au croquant des fruits sec est le parfait accord de cette automne.

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait thermisé

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**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 vache cru, sel, ferments lactiques, présure, noix, noisettes noix de pécan
<b>Goût</b>	rond
<b>Texture</b>	Crémeuse Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	E251 (nitrate de sodium)
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait Fruits à coques
<b>Poids environ</b>	8,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	401Kcal/100g
<b>Taux de MG</b>	29.60%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: max 20°C, ouvert: max 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 :** 394.FRTSECS

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