



FICHE PRODUIT

Le gouda de vache fermier au poivre



Description commerciale :

Gouda de Vache fermier au lait entier et au poivre a la texture onctueuse le poivre apporte du croquant et de la puissance au fromage.

Fabrication : Fermière
Type Lait : Au lait thermisé
Origine : Pays Bas

Famille : 02 - Les Classiques
Sous-Famille : 03 - Vache
Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait de vache thermisé, sel, ferments lactiques, présure, poivre, ail, oignon, paprika, gingembre, E251 (nitrate de sodium)
Goût	épicé
Texture	Crémeuse Moelleuse
Conservateurs	E251 (nitrate de sodium)
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	8,000 KG
Valeurs caloriques	401Kcal/100g
Taux de MG	33%
DLUO / Condition de conservation	entier: max 20°C, ouvert: max 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 : 394.POI

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