



## FICHE PRODUIT

### Le Pampillon



#### Description commerciale :

De par sa forme étroite et haute, le Pampillon se caractérise par la fermeté de sa pâte. L'étape d'affinage va lui permettre de développer un goût plus typé pouvant varier selon la saison.

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait cru

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Origine :** INDRE-ET-LOIRE

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Fromage de chèvre
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel
<b>Goût</b>	Fleuri et caprin
<b>Texture</b>	Dense
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,180 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En caisse bois
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 15

#### 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 :** 119

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