



FICHE PRODUIT

Le Cabri-Ariégeois



Description commerciale :

Fabrication : Artisanale
Type Lait : Au lait cru
Origine : ARIEGE

Famille : 02 - Les Classiques
Sous-Famille : 01 - Chèvre
Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte molle à croûte lavée
Croûte	Lavée
Ingrédients	Lait cru de chèvre présure ferments lactiques (facultatif) sel, rocou
Goût	Fruité
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,500 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	21%
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 : 171

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