



FICHE PRODUIT

Le Yaourt de la Cheronnière



Description commerciale :

Ce yaourt au lait de vache entier se consomme à toutes heures du jour comme de la nuit et peut être ajouté à vos préparations culinaires.

Fabrication : Fermière

Famille : 03 - La Crèmerie

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : ORNE

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage Croûte	Lait pasteurisé de vache ferments lactiques
Ingrédients	
Goût	Doux, acidulé
Texture	Onctueuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,120 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 24

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 : 312

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