



FICHE PRODUIT

Le Mit'chou

Description commerciale :

C'est un petit fromage à pâte molle à croûte lavée, fabriqué à partir de lait entier bio de brebis. Caillage doux et présure.

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 02 - Brebis

Origine : LOZERE

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte molle à croûte lavée
Croûte	Lavée
Ingrédients	Lait thermisé de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Fruité
Texture	Crémeuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	25%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En caisse bois
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 : 250.1BIO

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