



FICHE PRODUIT

Le Chèvre fermier au lait cru

Description commerciale :

Pur Chèvre Fermier au lait cru (Pâte pressée non cuite)

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de chèvre sel, présure animale, chlorure de calcium, lysozyme d'oeuf, ferments
Goût	Doux
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait/Oeufs
Poids environ	2,500 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 2

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 : 113

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