



Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France

FICHE TECHNIQUE

Rustique **1 kg** - **45%** - (COLISAGE X 2 FROMAGES)

DATE : 25/06/08

DEFINITION DU PRODUIT :

Fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte molle et à croûte fleurie.

COMPOSITION :

Lait de vache , sel, coagulant, ferments lactiques, ferments de surface et d'affinage.

ORIGINE : France

TECHNOLOGIE DE FABRICATION :

Lait de vache pasteurisé, standardisé,ensemencé en ferments lactiques, emprésuré, c aillé moulé, égoutté par retournements, salé et affiné en hâloirs pendant 8 jours environ.

FORMATS :

Ø : 210 mm

Poids : 1 Kg e

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES :

ES : 45 % mini

MG dans produit fini: 20%

G/S : 45 % mini

CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

Conformes au règlement CE 178/2002 et au règlement CE 1441/2007 du 05/12/2007 modifiant le règlement 2073/2005.

VALEURS NUTRITIONNELLES : (POUR 100 G DE FROMAGE)

Lipides : 20 g

Protéines : 21 g

Glucides : 0,1 g

Valeur énergétique : 265 Kcal 1100 KJ

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Fleur blanche

Texture : Texture moelleuse, onctueuse

Gôut : Prononcé, typé

Odeur : Non envahissante

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE:

DLUO : 52 jours à compter de la date d'emballage

EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT :

Macarons Rustique, papier paraffiné, boîte bois pyrogravée et vichy rouge et blanc

Palettisation : palette de 175 colis de 2 fromages



Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France

SECURITE PRODUIT :

Ce fromage est garanti sans OGM, sans antibiotiques et sans métaux lourds.

Maîtrise des risques physiques, chimiques et bactériologiques selon la méthode HACCP.

Allergènes déclarés : lait et dérivés.

OGM : ce fromage est une denrée conventionnelle, au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

MARQUE DE SALUBRITE :

FR 61 321-01 CE

CF&R

Les Essarts BP 142

61004 ALENCON Cedex