

FROMAGERIE DE TERRE DIEU

Cottard 63 290 PUY GUILLAUME

tél. : 04.73.94.13.14 Fax : 04.73.94.16.93

mail : fromterredieu@caseus-lavort.com



Fiche technique Le Fumaison

Définition : Fromage au lait cru de brebis, pâte pressée non cuite, d'environ 1,90 Kg

Ingrédients : Lait cru entier de brebis Lacaune
Ferments lactiques sélectionnés, présure d'origine animale, lysozyme, sel, fumée liquide

Nous attestons que ces organismes et ingrédients ne sont issus, ni ne contiennent d'OGM.

Caractéristiques physico chimique :

Matière sèche 59 g. pour 100 g.

Matière grasse 54 % exprimé par rapport à la matière sèche

PH : 5,25 avant affinage

Calcium : 1050 mg pour 100 g.

Calories : 390 pour 100 g.

Normes bactériologiques :

Listéria : absence dans 25 g.

Salmonella : absence dans 25 g.

Staphyococcus aureus : inférieur à 1 000

Escherichia coli : inférieur à 10 000

Caractéristiques organoleptiques :

Pâte souple à dur, présence de quelques ouvertures, coloration homogène blanche, selon affinage

Aspect : croûte fleurie

Affinage 90 jours minimum à la vente

Goût fumé

Conservation :

DLUO 60 jours après emballage

Température de conservation +2 à +8 °C

Conditionnement :

Boîte en carton de 3 pièces

Identification :

Nom du produit, numéro de lot, poids, DLUO, T° de conservation

Gencode : 3 7600 8 407 100 6

CNUM : 7 600 8

www.caseus-lavort.com

FROMAGERIE DE TERRE DIEU - S.A.R.L. au Capital de 7 622,45 €
R.C.S. Thiers B 391 970 159 - Code A.P.E. 155 C - N° de Gestion 93 B 49