

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



Ficha tecnica Guillaume de Lavort

Definicion : Leche cruda de oveja, pasta prensada no cocida, peso +- 1.9 kg.

Ingredientes : leche cruda entera de oveja Lacaune
Fermentos lacticos seleccionados
Cuajo animal
Sal

Caracteristicas fisico-quimicas

Materia seca :59g/100gr
Materia grasa: 54% en la materia seca
pH : 5.25 ante afinado
Calcio :1050mg/100gr
Calorias :390/100gr

Normas bacteriologicas :

Listeria :ausencia en 25 gr
Salmonela :ausencia en 25 gr
Stahylococcus aureus : < 1000
Escherichia coli :<10000

Caracteristicas organolepticas :

Masa semi-dura, presencia de algunas aberturas, coloracion blanca, hasta crema segun afinado
Aspecto :corteza florecida
Afinado : 60 dias minimo al vente

Conservacion :

FLUO 60 dias depues embalaje
Temperatura de conservacion :+2° hasta 8°

Envasado :

Caja de carton de 6 piezas

Identificacion :

Nombre del producto, munero de lote, peso, FLUO, T° de conservacion

Gencode : 3 7600 8 407 100 9

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