

PRESENTATION

PRODUIT : Le Bleu du Queyras au lait cru : Fromage à pâte persillée au lait entier de vache.

ORIGINE : FRANCE- Hautes-Alpes (Queyras-Briançon-Embrun)

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.01 CE

POIDS NET : 2,00 kg

FORME : Ronde

DIMENSION : 20 cm de diamètre

COMPOSITION

Lait entier de vache cru.

Lait entier de vache, ferment, sel de Camargue, présure animale, calcium.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Fromage parfumé et doux. Pâte souple persillée de couleur bleu clair. Fromage excellent à déguster nature, en gratin ou cuit en sauce pour accompagner les viandes et les féculents.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpes de Fontantie. Fromage emballé sous papier aluminium, livré en colis cartons de 2 pièces.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

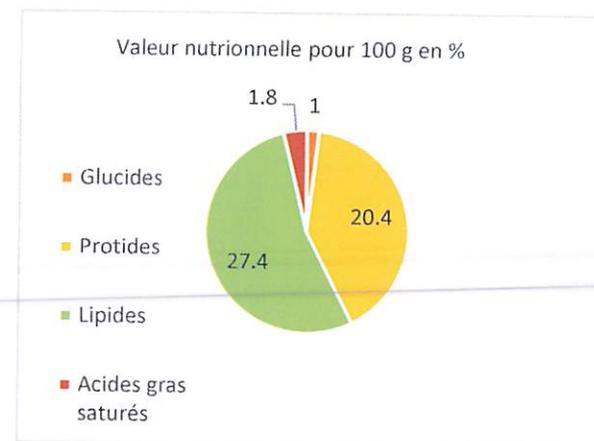
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier de vache	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium
% dans produit fini	97.37	0,03	2,20	0.4	0
OGM	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
Allergène	Lactose, trace éventuelle de lait de chèvre.	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Ionisation	Non	Non	Non	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Physico-chimiques	
Teneur en sel	2.38 g / 100 g
Gras/sec en %	52.6 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	27.4 %
Teneur en CA	560 mg/ 100 g
Kilo calories	330
Kilo joules	1368



Microbiologiques		Traçabilité	
Contrôle	Selon le règlement CE N°2073-2005	Affinage	45 jours
Coliformes à 30°C	10000	DLUO mini garantie à la livraison	90 jours
E.Coli	10000	Température de conservation	4 °C
S. Auréus	10000	Explication Traçabilité	N° de lot à 4 chiffres sur l'étiquette : ex 212519 correspond à la fabrication de la cuve N°2, le 125 ^{ème} jour de l'année 2019.
Salmonelle	Absence		
Listeria monocytogènes	Absence		