



PRESENTATION

PRODUIT: La Meule des Cols : Fromage à pâte pressée cuite à croûte lavée au lait entier biologique de vache.

LABEL : AB

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

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.01. CE

POIDS NET : 10 kg

FORME : ronde

DIMENSION : 32 cm de diamètre

COMPOSITION

Lait entier biologique de vache thermisé à 67 +/- 1°C pendant 1 minute

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte ferme avec un léger goût de noisette. Fromage de couleur ivoire. On observe parfois la présence de mucor sur la croûte. Fromage excellent à déguster nature.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpes de Fontantie. Fromage livré en pièce unique

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

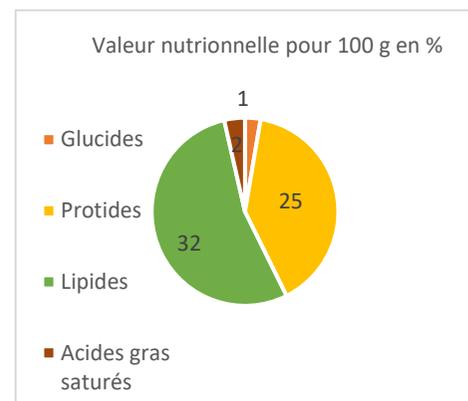
Vincent DELVOLLE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier biologique de vache	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium	Chicorée
% dans produit fini	98.36	0,03	1,00	0.4	0,2	0,01
OGM	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
Allergène	Lactose	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Ionisation	Non	Non	Non	Non	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Physico-chimiques	
Teneur en sel	1,00 %
Gras/sec en %	50 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	580 mg/ 100 g
Kilo calories	359,6
Kilo joules	1492



Microbiologiques		Traçabilité	
Contrôle	Selon le règlement CE N°2073-2005	Affinage sur planches de mélèze	6 mois et plus
Coliformes à 30°C	100	DLUO mini garantie à la livraison	120 jours
E.Coli	100	Température de conservation	4 °C
S. Auréus	100	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		