



## 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

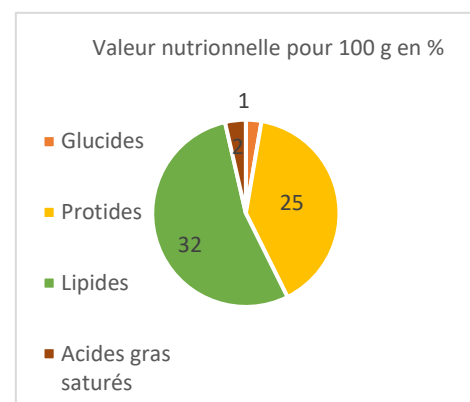
Vincent DELVOLLE/ Laëtitia GARCIN.

## 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 <sup>ème</sup> jour de l'année 2019
Salmonelle	Absence		
Listeria monocytogènes	Absence		