



FROMAGERIE DE CHATEAU QUEYRAS / SICA LES ALPAGES DE FONTANTIE

1941, route du Queyras - 05350 - CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE- FRANCE

Tel : 04 92 46 73 16 Fax : 04 92 46 73 70 Email : fromalpage@fromagesduqueyras.fr



PRESENTATION

PRODUIT : La Traversette : pâte stabilisée au lait entier cru biologique de vache.

LABEL : AB

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

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.001 CE

POIDS NET : 1.5 kg

FORME : Ronde

DIMENSION : 20 cm de diamètre

COMPOSITION

Lait entier biologique de vache cru.

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte souple au goût typé. Fromage de couleur ivoire, sans défauts majeurs.
Fromage excellent à déguster nature.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpagnes de Fontantie. Fromage livré en colis cartons de 3 pièces.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

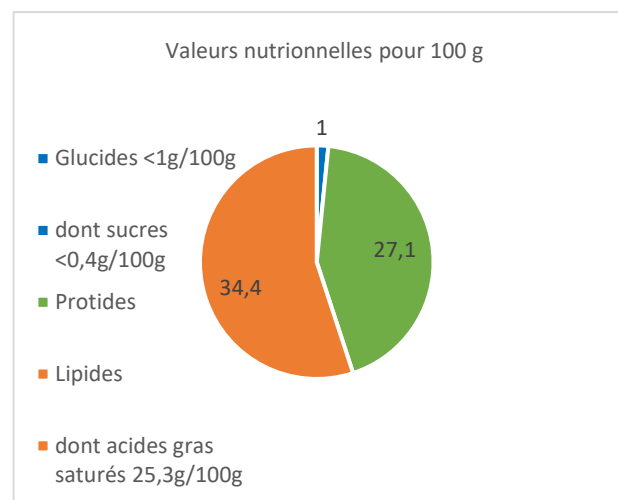
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier biologique de vache	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium
% dans produit fini	96,77	0,03	1,00	0,4	0,2
OGM	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
Allergène	Lactose	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Ionisation	Non	Non	Non	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Physico-chimiques	
Teneur en sel	1,748g/100g
Gras/sec en %	52,80 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	843mg/100 g
Kilo calories	432kcal/100 g
Kilo joules	1806KJ/100g



Microbiologiques		Traçabilité	
Contrôle	Selon le règlement CE N°2073-2005	Affinage sur planches de méléze	90 jours
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		