



PRESENTATION

PRODUIT : La Roue raclette Estoille Chèvre : Fromage à pâte pressée à croûte lavée au lait entier de de chèvre.

ORIGINE : FRANCE- Hautes-Alpes Briançon-Embrun)

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.01 CE

POIDS NET : 6,50 kg

FORME : Ronde

DIMENSION : 32 cm de diamètre



Quart non-cuite vache et

(Queyras-

COMPOSITION

Lait entier de vache et de chèvre thermisé à 67 +/- 1°C pendant 1 minute.

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte onctueuse à semi-ferme avec un léger goût de chèvre et de noisette. Fromage de couleur ivoire. On observe parfois la présence de mucors sur la croûte. Fromage excellent cuit en gratin ou fondue en raclette.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpagnes de Fontantie. Fromage emballé sous papier paraffiné, livré en pièce unique.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

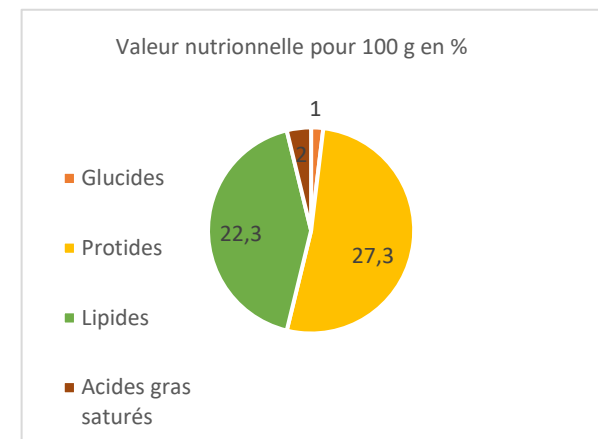
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier de vache	Lait entier de chèvre	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium	Chicorée
% dans produit fini	65.31	31,85	0,03	2,20	0.4	0,2	0,01
OGM	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
Allergène	Lactose	Lactose	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Ionisation	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Physico-chimiques	
Teneur en sel	904 mg / 100 g
Gras/sec en %	52,80 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	580 mg/ 100 g
Kilo calories	389
Kilo joules	1624



Microbiologiques		Traçabilité	
Contrôle	Selon le règlement CE N°2073-2005	Affinage sur planches de mélèze	60 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		