



Fromagerie de Château Queyras
1941 route du Queyras - 05350 - CHÂTEAU-VILLE-VIEILLE- FRANCE
Tel : 04 92 46 73 16 – Email : fromalpage@fromagesduqueyras.fr



PRESENTATION

PRODUIT : Le Bleu de Chèvre : Fromage à pâte persillée au lait entier de chèvre.

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

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.001 UE

POIDS NET : 2.20 kg

FORME : Ronde

DIMENSION : 20 cm de diamètre

COMPOSITION

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

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Fromage parfumé et doux. Pâte souple persillée de couleur bleu clair. Ce 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 Fromagerie de Château Queyras. Fromage emballé sous papier aluminium, livré en colis cartons de 2 pièces.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

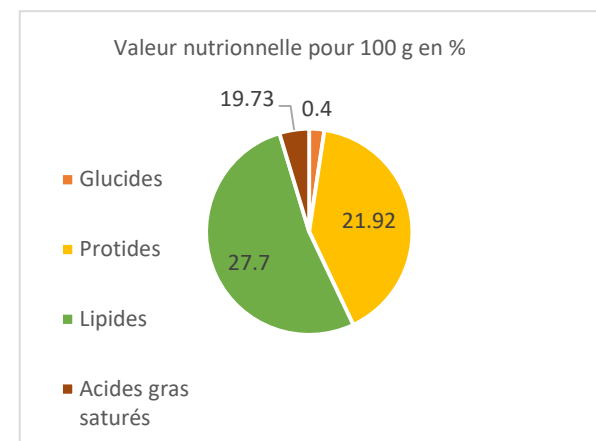
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier de chèvre	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium
% dans produit fini	97,17	0,03	2,20	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	2,2g / 100 g
Gras/sec en %	50.8 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	27.7 %
Teneur en CA	560 mg / 100 g
Kilo calories	339
Kilo joules	1404



Microbiologiques		Traçabilité	
Contrôle	Selon le règlement CE N°2073-2005	Affinage	45 jours
Coliformes à 30°C	100	DLUO mini garantie à la livraison	90 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		