



PRESENTATION

PRODUIT : Roue Raclette Edalweiss : pâte pressée non-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 : 6.5 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 onctueuse à semi-ferme avec un léger goût de noisette. Fromage de couleur ivoire, sans défauts majeurs. 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

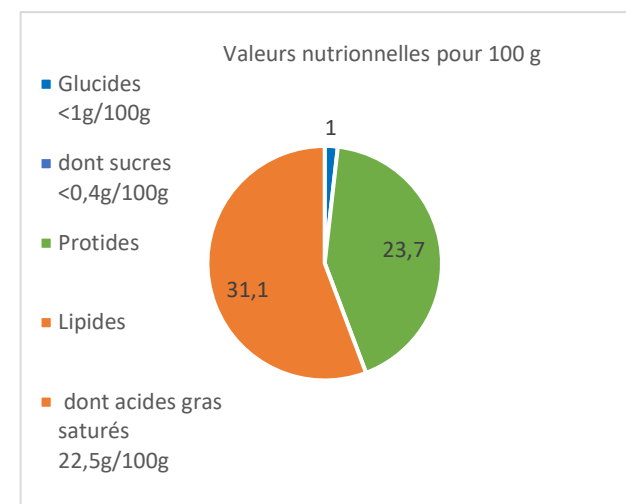
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier biologique de vache	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium	Chicorée
% dans produit fini	96,76	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	2,26g/100g
Gras/sec en %	52,80 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	580mg/100g
Kilo calories	390kcal/100g
Kilo joules	1630kj/100g



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