



PRÉSENTATION

PRODUIT : Le Bleu de Saint-Véran : Fromage à pâte persillée 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 : 2,50 kg

FORME : Ronde

DIMENSION : 20 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.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte souple persillée de couleur bleue claire. Fromage parfumé et doux. 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 la SICA les Alpagnes de Fontantie. Fromage emballé sous papier aluminium, livré en colis cartons de 2 pièces.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

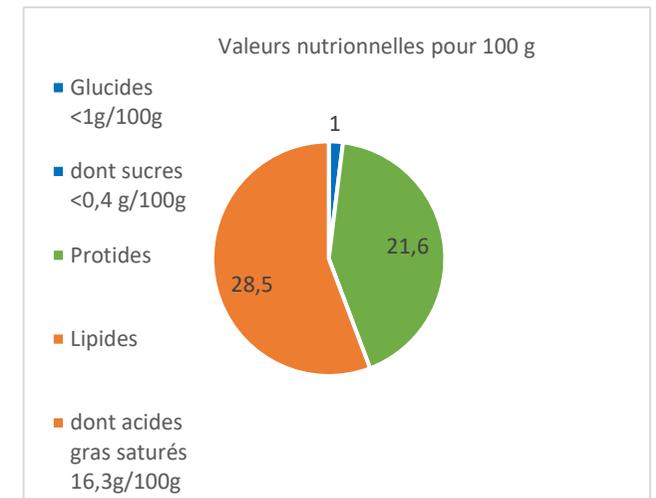
Vincent DELVOLLE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier biologique de vache	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium
% dans produit fini	95,57	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	1,885g/100g
Gras/sec en %	52,29 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	28,00 %
Teneur en CA	?
Kilo calories	356Kcal/100g
Kilo joules	1487KJ/100g



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		