



PRESENTATION

PRODUIT : La Tomme de chèvre :
Fromage à pâte stabilisée au lait entier de chèvre.

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

N° D'AGREMENT SANITAIRE :

FR.05.038.01 CE

POIDS NET : 1,70 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

Pâte sèche avec un goût typé. Fromage de couleur ivoire. On observe parfois la présence de cirons sur la croûte. 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

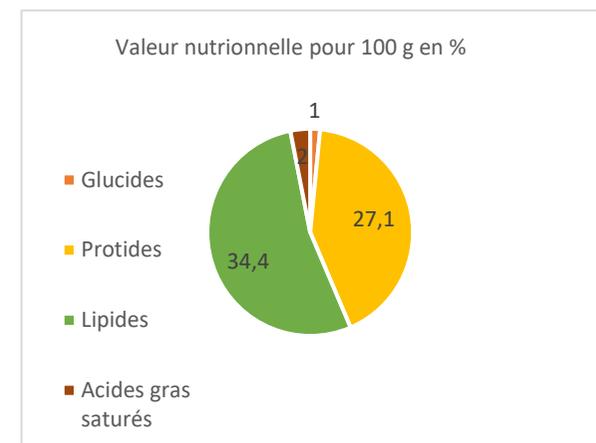
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier de chèvre	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium
% dans produit fini	98,77	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	699 mg / 100 g
Gras/sec en %	52,80 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	843 mg/ 100 g
Kilo calories	432
Kilo joules	1170



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		