

PRESENTATION

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

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

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.001 CE

POIDS NET : 2.50 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 et blanche, persillée de couleur bleu clair. Ce fromage se déguste nature, en gratin ou cuit pour accompagner vos plats.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpes de Fontantie. Fromage emballé sous papier aluminium, livré en colis cartons de 2 pièces.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

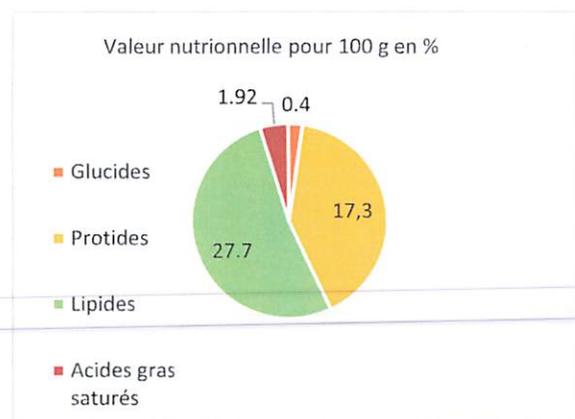
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

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	Lait de Chèvre	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Ionisation	Non	Non	Non	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Physico-chimiques	
Teneur en sel	2.54g / 100 g
Gras/sec en %	50.8 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	27.7 %
Teneur en CA	580mg/ 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		