



PRESENTATION

PRODUIT: La Meule du Queyras : Fromage à pâte pressée cuite à croûte lavée au lait entier de vache.

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

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.01 CE

POIDS NET : 10 kg

FORME : Ronde

DIMENSION : 32 cm de diamètre

COMPOSITION

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

Lait entier de vache, ferment, sel de Camargue, présure animale, calcium, chicorée.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte ferme avec un léger goût de noisette. Fromage de couleur ivoire. On observe parfois la présence de mucor sur la croûte. Fromage excellent à déguster nature.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpes de Fontantie. Fromage livré en pièce unique.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

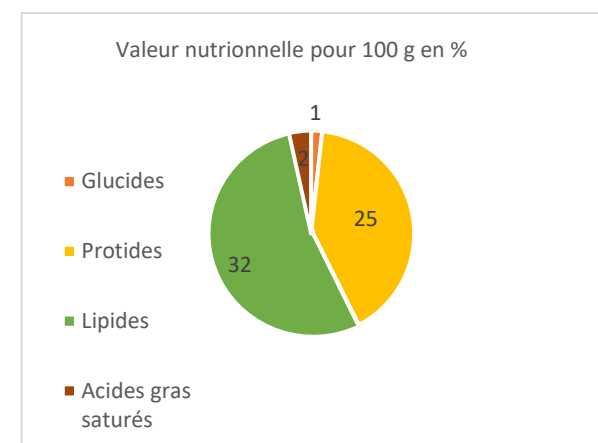
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier de vache	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium	Chicorée
% dans produit fini	98.36	0,03	1,00	0.4	0.2	0.01
OGM	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
Allergène	Lactose, trace éventuelle de lait de chèvre.	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Ionisation	Non	Non	Non	Non	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Physico-chimiques	
Teneur en sel	1 g / 100 g
Gras/sec en %	50 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	580 mg/ 100 g
Kilo calories	390
Kilo joules	1630



Microbiologiques		Traçabilité	
Contrôle	Selon le règlement CE N°2073-2005	Affinage sur planche de mélèze	6 mois et plus
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		