



PRESENTATION

PRODUIT : La Tomme Escoyère : pâte stabilisée 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 : 1.5 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 vacher, ferment, sel de Camargue, présure animale, calcium.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte séchée au goût typé. Fromage de couleur ivoire, sans défauts majeurs.

Fromage excellent à déguster nature.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpes de Fontantie. Fromage livré en colis cartons de 3 pièces.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

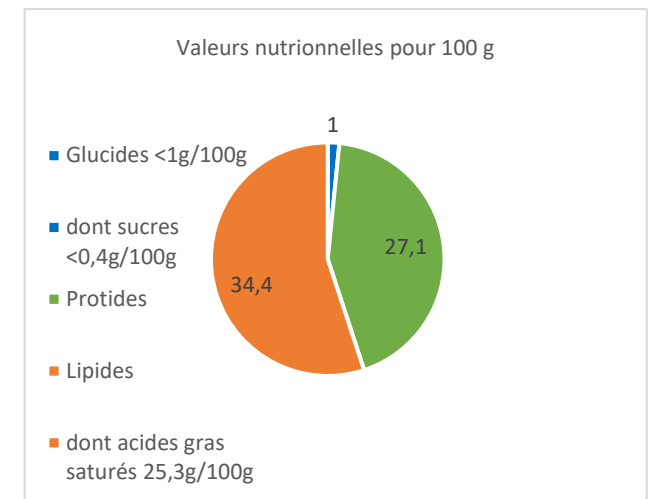
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier biologique de vache	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium
% dans produit fini	96,77	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	1,748g/100g
Gras/sec en %	52,80 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	843mg/100 g
Kilo calories	432kcal/100 g
Kilo joules	1806KJ/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		