



PRESENTATION

PRODUIT : La Tomme du Viso : Fromage à pâte pressée non-cuite à croûte lavée au lait entier de vache et de chèvre.

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

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR.05.038.01 CE

POIDS NET : 1,30 kg

FORME : Ronde

DIMENSION : 20 cm de diamètre

COMPOSITION

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

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Pâte souple avec un léger goût de chèvre et de noisette. Fromage de couleur ivoire, sans défauts majeurs. Fromage excellent à déguster nature ou cuit en gratin.

USINAGE ET CONDITIONNEMENT

Fromage artisanal fabriqué à la SICA les Alpagnes de Fontantie. Fromage emballé sous papier paraffiné, livré en colis cartons de 3 pièces.

VALIDATION DES RESPONSABLES QUALITE

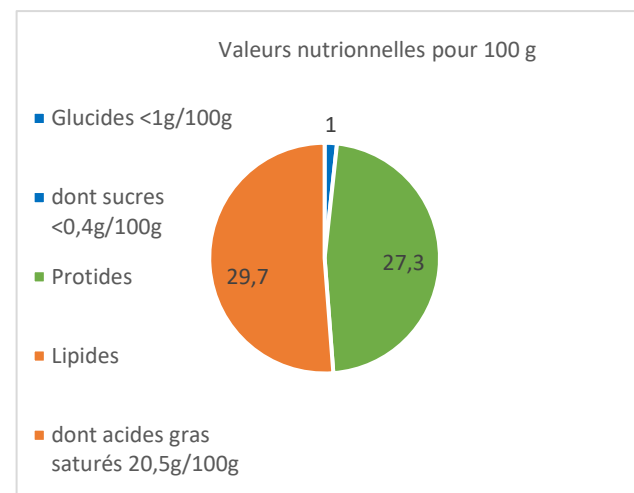
Vincent DELVOLVE/ Laëtitia GARCIN.

INGREDIENTS

	Lait entier de vache	Lait entier de chèvre	Ferment	Sel de Camargue	Présure animale	Calcium	Chicorée
% dans produit fini	49,98	48,38	0,03	1,00	0,4	0,2	0,01
OGM	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence	Absence
Allergène	Lactose	Lactose	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Ionisation	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

VALEURS NUTRITIONNELLES

Physico-chimiques	
Teneur en sel	1,58g/100g
Gras/sec en %	52,80 %
Matière grasse pour 100 g de produit fini	30,00 %
Teneur en CA	630mg/100g
Kilo calories	389Kcal/100g
Kilo joules	1624KJ/100g



Microbiologiques		Traçabilité	
Contrôle	Selon le règlement CE N°2073-2005	Affinage sur planches de mélèze	60 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		