



## FICHE TECHNIQUE : TOME A L'AIL DES OURS

*Fromage à pâte pressée non cuite fabriqué au lait cru de vache thermisé. De forme ronde d'un diamètre de 20 cm, et d'une hauteur de 6 cm, à croûte frottée de couleur brune*

*Fromage fabriqué en France, avec du lait provenant de la zone AOP Comté*

### FOURNISSEUR

<b>NOM DU FOURNISSEUR</b>	SCAF LA SAINT CHRISTOPHE
<b>ADRESSE</b>	15 RUE DES CARRIERES 39130 LARGILLAY-MARSONNAY
<b>N° D'AGREMENT</b>	FR 329 278 001 CEE

### SPECIFICATIONS

### LES CARACTERISTIQUES

<b>EST :</b> 62 % Minimum	<b>ASPECT :</b> Grené
	<b>COULEUR :</b> Ivoire
<b>G/S</b> 45% Minimum	<b>ODEUR :</b> Lactique
<b>TAUX DE SEL (valeur minimale) :</b> < 1G	<b>GOUT :</b> Fruité ail

### COMPOSITION

<b>INGREDIENTS :</b> lait cru thermisé de vache, ferments lactiques (lait), sel, présure, herbe sèche d'ail
<b>ALLERGENES :</b> lait                      SANS LACTOSE

### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100GRS

<b>POIDS NET :</b> 1.5 kilos	<b>VALEURS ENERGETIQUES :</b> 350Kcal – 1450Kj
<b>T° DE STOCKAGE</b> 4 à 8 ° C	<b>MAT GRASSES :</b> 35 g <b>SATURES :</b>
<b>T° DE LIVRAISON</b> 4 à 8 ° C	<b>GLUCIDES :</b> traces <b>dont sucres :</b> traces
<b>DLUO :</b> 60 jours	<b>PROTEINES :</b> 21 g
	<b>SEL :</b> 1.25 g <b>CALCIUM :</b> 953mg/100g

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIES

<b>STAPHYLOCOQUE A COAGULASE + SUR LAIT ENPRESURE :</b>	< 100 000 germes/g
<b>LISTERIA :</b>	Absence dans 25 g
<b>SALMONELLES :</b>	Absence dans 25 g