



FICHE TECHNIQUE : TOME FENUGREC

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, au bon goût de noix

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

FOURNISSEUR

NOM DU FOURNISSEUR	SCAF LA SAINT CHRISTOPHE
ADRESSE	13 RUE DES CARRIERES 39130 LARGILLAY MARSONNAY
N° D'AGREMENT	FR 329 278 001 CEE

SPECIFICATIONS

LES CARACTERISTIQUES

EST : 62 % Minimum	ASPECT : Grené
	COULEUR : Ivoire
G/S 45 % Minimum	ODEUR : Lactique
TAUX DE SEL (valeur minimale) : <1G	GOUT : fruité gout noix

COMPOSITION

INGREDIENTS : lait cru thermisé de vache, ferments lactiques, sel, présure, fenugrec
ALLERGENES : lait, fenugrec SANS LACTOSE

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100GRS

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIES

STAPHYLOCOQUE : < 100 000 germes/g
LISTERIA : Absence dans 25 g
SALMONELLES : Absence dans 25 g