

| | | | |
|----------|---|--|--|
| Nom: | Herbie méliot blanc | | |
| Origine: | Fromage de lait de vache, cru et d'origine biologique | | |
| Type: | Gouda, fromage fermier aux herbes | | |
| | | | |

Description présentation: Fromage à pâte demi-dure, plat et cylindrique

Ingrédients : Caillé de lait cru de vache, bactéries lactiques (non bio), présure animale naturelle (non bio), sel marin (non bio), coating (non bio, croûte plastifiée et neutre, sans natamycine), méliot blanc

Conditionnement: Non Code à barres: 5425017573081

Transport: Réfrigéré

DLUO: 6 mois

Conseils de stockage: 12°C, 85% RV

Directives lors de réception: Réceptionner immédiatement dans les conditions correctes

Techniques de production principales: Chauffer le lait, coagulation, acidification, séparation du petit lait, ajouter les herbes, pressage, bain de saumure, plastification, maturation

Poids 1 kg 4 kg

Dimensions H: 8cm, D: 14,5 cm H: 9 cm, D: 25 cm

Usage: Frais sur tatine, la croûte ne se mange pas

Allergènes: Produit laitier, contient le lactose

Informations OGM: Ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

Rayonnement ionisant: Ce produit n'a pas été traité avec des rayonnements ionisants

Médicaments: Ce produit est libre de médicaments

Spécifications

| Caractéristiques microbiologiques | m : valeur cible | M (valeur limite ou tolérance) | DLUO (valeur à la date de péremption) |
|-----------------------------------|------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Listeria monocytogenes | Absent dans 25g | Absent dans 25g | 100/g |
| Salmonella | Absent dans 25g | Absent dans 25g | Absent dans 25g |
| Coagulase positive Staphylococcus | ≤ 10.000/g | ≤ 100.000/g | 100.000/g |
| Escherichia coli | ≤ 10.000/g | ≤ 100.000/g | 100.000/g |

Valeur cible: valeur cible intense

m : le spécimen est acceptable quand le résultat est plus bas ou égal à cette valeur

M : la valeur limite pour être accepté, le résultat ne peut jamais dépasser cette valeur

Caractéristiques physico-chimiques: composition et valeur énergétique par 100 g

| | | | |
|--|---|--------------------|--------------------------------|
| Eau : 39,3 | Extrait sec : 60,7 | Gras sur sec: 54,2 | |
| Protéines : 22,45 | Substances inhibitrices (antibiotique) : Absent | | |
| Lipides : 32,9 | dont: | Verz:22,65 | M Onverz: 1,12 E Onverz : 8,04 |
| Koolhydraten : 1,4 | pH : 5 à 5,4 | Zout : 1,97 | |
| Energie : 391,5 kcal 1620 kJ | | | |
| Vitamines (mg) : A:0,31 B1:0,03 B2:0,20 C:1,2 | | | |
| Mineralen (mg) : Na:787 K:80 Ca:698 P:400 Mg:40 Fe:0,30 Cu:0,04 Zn:3,5 | | | |

Organoleptische kenmerken

- Geur: fris aromatische kaasgeur
- Smaak: romig en zacht
- Kleur: goudgeel
- Textuur: soepel, veerkrachtig