

MEULE DU BESAC

Mise à jour du :

03/02/2017

Code article

40187

(Décret 2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères modifié)

Traitement thermique du lait	Pasteurisé
Type de fromage	Pâte pressée cuite

**Composition**

(Règlement CE 1169/2011 information du consommateur modifié)

Ingrédients	% mis en œuvre	Allergène	OGM	ionisé
Lait de vache	>98%	LAIT	NON	NON
Sel	1,3% en moyenne	NON	NON	NON
Ferments lactiques	<1%	LAIT	NON	NON
Auxiliaires technologiques		Allergène	OGM	ionisé
Chlorure de calcium	<1%	NON	NON	NON
Enzyme coagulante et présure	<1%	NON	NON	NON

Caractéristiques intrinsèques**Chimiques**

Extrait sec:	≥62%
Matière grasse:	35% en moyenne
Gras/sec:	≥49%
HFD:	≥51% ≤56%
NaCl:	1,3% en moyenne

Microbiologiques (règlement CE 2073/2005 modifié et critères FCD)

L.monocytogenes:	Absence/25g
E.coli:	≤100/g
S.aureus:	≤100/g

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie	428 kcal, 1774 kJ
Matières grasses	35g
dont AG saturés	24g
Glucides	1,2g
dont sucres	<0,5g
Fibres	<0,5g
Protéines	27g
Sel	1,3g

Caractéristiques physiques

Poids	31-36 kg
Forme	ronde
Diamètre	650 mm
Hauteur	environ 10 cm ±2

Caractéristiques produit

Aspect	Croûte propre et sèche - Pâte de couleur homogène ivoire à jaune pâle
Odeur	Agréable, non piquante, franche et fruitée
Texture	Souple et onctueuse, non collante
Goût	Franc, fruité.

DLUO	120 jours
Affinage	≥ 3 mois
Température de conservation	entre 2 et 8°C
Emballage	Meules nues sans mousseline ou avec mousseline "meule du Besac" sur pont + intercalaire