

Vieux Lille fermier

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Dénomination

Fromage à pâte molle au lait de vache cru

Ingrédients

LAIT, sel, ferments lactiques (LAIT), présure,

Allergènes

Lait ,

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

N° agrément sanitaire

FR 59 093 030 CE

Conservation

+6°C maximum

Fabriqué par

Gaec du Château Courbet
France, Boulogne sur Helpe (59440)

Code douanier

040690920



CRITERES MICROBIOLOGIQUES*

Critère	Limite (ufc/g)
Listeria mono	abs / 25g
Salmonelle	abs / 25g
E.Coli	<10 000
Staphylococcus aureus	<10 000

*Analyses réalisées par un Laboratoire certifié COFRAC

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g
Energie (kJ/ kcal)	1300 / 313
Matières grasses (g)	25
Dont acides gras saturés (g)	17,5
Glucides (g)	<0,5
Dont sucres (g)	<0,5
Protéines (g)	22,1
Sel (g)	3,3

AUTRES CARACTERISTIQUES

MG total (%)	27
MG sur extrait sec (%)	45
Matière sèche (%)	
pH	
Couleur de la croûte	
Couleur de la pâte	
Aspect	
Odeur	
Goût	
Texture	

DONNEES LOGISTIQUES

	Pièce	Colis	Palette
Type emballage	film	carton	
Format	1 x 750g	6 x 750g	
Gencode	3518250008020		
Poids net (kg)	0,750	4,500	
Poids brut (kg)	0,800	4,700	
Largeur (mm)	120	375	
Longueur (mm)	120	132	
Hauteur (mm)	50	130	
Couches / palette			7
Colis / couche			15
Colis / palette			105

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Ce produit contient:

Lait et produits laitiers (dont lactose)	x
Œuf et dérivés de l'œuf	0
Soja et dérivés du Soja	0
Céréales contenant du gluten	0
Poissons et produits à base de poissons	0
Sulfites (E220 -> E227)	0
Fruits à coque dont noix, noisettes et dérivés	0
Graines de sésame et produits à base de sésame	0
Arachide et produits à base d'arachide	0
Crustacés et produits à base de crustacés	0
Céleri et produits à base de céleri	0
Moutarde et produits à base de moutarde	0
Lupin et produits à base de lupin	0
Mollusques et produits à base de mollusque	0
Maïs et dérivés du Maïs	0
Charbon	0
Glutamine (E 620 -> E 625)	0
Benzoates (E210 -> E 213)	0
Dioxyde de soufre <10ppm	0
Colorant ajouté	0
Saveur artificielle	0
Conservateurs	0
Convient aux végétariens	non