



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
CHEDDAR VINTAGE WYKE FARMS	Jan -21
	Page 1/1

PRESENTATION DU PRODUIT

DESCRIPTION : FROMAGE CHEDDAR RESERVE IVY'S VINTAGE

INGREDIENTS : lait, sel, culture de départ (lait), présure (végétale)

OGM : non

DUREE DE VIE : 365 jours à compter de la date d'emballage

CONSERVATION : Conserver au réfrigérateur

MODE D'EMPLOI :

ALLERGENES : LAIT et dérivés

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactéries	<10 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase + Dont Staphylococcus aureus	Abs dans 25g < 20 UFC/g
Levures	<100 UFC/g
Moisissures	<100 UFC/g
Listeria	Abs dans 25g
Salmonella	Abs dans 25g

CARACTERISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES

Humidité	36%
Matière grasse	34%
Sel	1,8%
pH	5,0-5,4

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)	1725 / 416
LIPIDES (g)	34,9
<i>dont AGS (g)</i>	21,7
<i>dont AG polyinsaturé (g)</i>	1,1
<i>dont AG monoinsaturé (g)</i>	9,4
GLUCIDES (g)	< 0,5
<i>dont sucres (g)</i>	< 0,5
PROTEINES (g)	25,4
SEL (g)	1,8

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence / Couleur : uniforme, ferme et corsé et exempt d'humidité visible. Ce sera une couleur jaune pâle à paille et un bloc de forme uniforme sans coins manquants, ne possédant pas de défauts ou contenant des corps étrangers. Le fromage peut montrer des cristaux de sel de calcium précipités à la surface, ce qui indique l'âge

Goût : saveur riche, équilibrée et salée avec une certaine douceur sous-jacente et des notes de noisette/caramel

Texture : texture ferme qui se décompose et devient crémeux lorsqu'il est frotté entre les doigts. Il n'y a pas de véritable changement de texture au cours de sa vie

Arôme : arôme sucré, crémeux et noisette qui se développe au nez. Plus tard dans la vie, cela se développe en un arôme persistant plus intense, plus intense et savoureux