



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>VIEUX PANE</b>	Nov- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

N° D'AGREMENT SANITAIRE : FR 53 152 001 CE

**ALLERGENES : Lait et produits laitiers (incluant lactose)**

**INGREDIENTS :** LAIT de vache pasteurisé, ferments, sel.

**CONSERVATION :** 2-8 °C

**OGM :** Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

**IONISATION :** Produit non irradié

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	abs/25g
Escherichia coli	<1000UFC/g
Staphylococcus aureus	<1000UFC/g
Enterotoxines staphylococciques	abs/25g

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière grasse sur extrait sec (minimum %) : 50

Matière grasse sur poids total (moyenne %) : 25

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**ASPECT VISUEL EXTERNE :** fromage d'aspect traditionnel strié (croûte mixte à fond rose/orangé/saumon et feutrine blanche)

**ASPECT VISUEL INTERNE :** coupe aérée

**ODEUR :** odeur caractérisée, note étable, équilibrée et subtile

**TEXTURE :** homogène, souple et onctueuse

**GOUT :** goût franc, légèrement typé traditionnel

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

**VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)** 1282 / 309

<b>LIPIDES (g)</b>	25
dont AGS	17
<b>GLUCIDES (g)</b>	<0,5
dont sucres	<0,5
<b>PROTEINES (g)</b>	21
<b>SEL (g)</b>	2,1