



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
VIEUX PANE	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

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