FICHE TECHNIQUE
LE MINI CLAC ®

1-FOURNISSEUR

SARL LA RACOTIERE
TEL : 03.85.79.25.38
MAIL : laracotiere@orange.fr

ADRESSE : Grande Laugère – 71420 Génelard
FAX : 03.85.79.29.31
ESTAMPILLE SANITAIRE :

FR
71-212-002
CE

2-DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage au lait cru entier de chèvre
Type de pâte : Pâte molle
Type de croute : croute fleurie
Mention sur étiquette : « fermier au lait cru »
Poids unitaire moyen : 35 g

3-LISTE D'INGREDIENTS

Ingrédients : Lait entier cru de chèvre (France), sel (NaCl) (France), présure (traces) d'origine animale (chevreau) (France).

4-CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche : > 45 %
Matière grasse : > 25 %
pH : 4,5 minimum

5-ALLERGENES

Le Mini Clac contient l'allergène : **lait.**

6-DECLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
énergie	409 kcal – 1710KJ
matières grasses	33g
dont :	
- acides gras saturés	75.8%
- acides gras mono-insaturés	19.8%
- acides gras polyinsaturés	4.4%
glucides	0.15g
dont :	
sucres	0.15g
protéines	24.40g
sel	0.9g

7-PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Staphylocoques coagulase + 37°C	< 10000 dans 1 g

8-CONSERVATION

DDM : 60 jours après l'emballage
Températures de conservation : de 4 à 6 ° C

9-EMBALLAGE

Caisses de 20 = 1 kg, colisées par 5
Caisses de 32 = 1,3 kg, colisées par 5

Fiche technique LA RACOTIERE; Vesion 1 fait le 14/04/2016, R.A. ; Rangé dans C:\Users\Racotiere\Documents\La Qualité à LA RACOTIERE\Fiches techniques des fromages