

FICHE TECHNIQUE APERICHEVRES



1-FOURNISSEUR

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

ADRESSE : Grande Laugère – 71420 Gévelard
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 croûte : croûte frisée

Mention sur étiquette : « fermier au lait cru »

Poids unitaire moyen : par kg

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

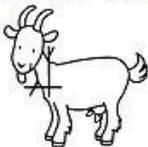
Les Apérichèvres contiennent l'allergène : lait.

6-DECLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
énergie	409 kcal – 1710KJ
matières grasses	33g
dont :	
- acides gras saturés	75.8% - 25.01g
- acides gras mono-insaturés	19.8% - 6.53g
- acides gras polyinsaturés	4.4% - 1.452g
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



FICHE TECHNIQUE APERICHEVRES



8-CONSERVATION

DDM : 60 jours après l'emballage

Températures de conservation : de 4 à 6 ° C

9-EMBALLAGE

Sachets de 1 kg