

PRODUIT

Descriptif produit	Fromage à pâte pressée cuite au lait pasteurisé
Ingrédients	Lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +8°C
Date de Durabilité Minimale (DDM)	70 jours
Origine	Lait origine France

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Extrait sec total en %	≥ 60
Gras / sec en %	≥ 45

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Salmonelles	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g
L. monocytogenes	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g
Staphylococcus Coagulase + (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000
E.Coli (UFC/g)	≤ 100	≤ 1 000

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Couleur ivoire à jaune pâle
Texture :	Pâte ferme mais souple
Goût :	Franc, caractéristique sans défaut



FICHE TECHNIQUE EMMENTAL FRANCAIS RAPE DISGROUP 1KG



VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES POUR 100 G

Valeurs énergétiques en KJ	1532
en Kcal	369
Matières grasses en g	29
dont Acides gras saturés en g	19
Glucides en g	< 0,5
Dt sucres en g	< 0,5
Protéines en g	27
Sel en g	0,70
Calcium en mg	1000

OGM / ALLERGENES / IONISATION / CONTAMINANTS

- OGM : Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après règlements CE 1829 et 1830/2003
- Allergènes : Lait, produits laitiers et ses dérivés
- Ionisation : Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation
- Contaminants chimiques : Conformés aux normes européennes en vigueur.

N° AGREMENT USINES

Site de Saint Catherine : FR 74.010.061 CE
Site de Montigny : FR 52.332.001 CE
Site de Montauban : FR 35.184.003 CE