

FABRIQUE DE FROMAGES "LAS VILLUERCAS" - FROMAGE À TARTINER

FICHE TECHNIQUE FROMAGE À TARTINER "EL SABOR DE MATILDE" - FROMAGE DE BREBIS 200 GRS.



Description du produit: Fromage blanc pasteurisé, graisse extra, avec 15% de fromage de brebis. Son utilisation n'est pas recommandée pour intolérants au lactose.

Aspect extérieur: Boîte rectangulaire d'polypropylène, thermo soudé aluminium.

Aspect de la pâte: Couleur ivoire homogène.

Texture: Crémeux

Saveur: Fromage de brebis doux

Ingrédients et les auxiliaires technologiques: Fromage frais, fromage de brebis (15%), de solides lactiques, sel, stabilisant E-407 et conservateur E-200.

Caractéristiques physico-chimiques:

.- Minimum 65% matière grasse / E.S.L

.- Minimum 35% E.S.L.

.- Sel: 0,8 +/- 0,1%

.- PH: 4,75 +/- 0,1

Caractéristiques microbiologiques:

.- **Listeria monocytogenes:** Absence 25 g n=5 c=0

.- **Staphylococcus à coagulasse positive:** n=5 c=2 m=10 M=100

.- **Ecoli:** n=5 c=2 m=100 M=1000

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- Valeur énergétique: KJ / KCAL: 1.050 / 251

.- Protéines: 7,6 G

.- Hydrates de carbone / dont sucres: 4,5 G / 4,5 G

.- Graisses / dont saturés: 22,5 G / 14,1 G

.- Fibre / Sodium * / * équivalents dans sel: 0,00 G / 0,41 G / 1,03 G

Conditions de l'emballage et transport: Conserver au froid entre +2 et +8 ° Celsius. Meilleur avant 6 mois à compter de la date d'emballage.

Information allergènes: Contient du lait et des produits laitiers (compris le lactose)

Logistique: Unités par carton / Cartons par palet / Unités par palet: 14 / 144 / 2.016