



### 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

Mention sur étiquette : « fermier au lait cru »

Type de croûte : croûte fleurie

Poids unitaire moyen : 280 g

### 3-LISTE D'INGREDIENTS

**Ingédients :** 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 Clacbitou 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 8 = 2,5 kg, colisées par 6

Caisses de 15 = 4,5 kg, colisées par 3 ou 4

Caisses de 24 = 7,2 kg, colisées par 2

Caisses de 30 = 8,9 kg, colisées par 2