



### 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 fleurie

**Mention sur étiquette :** « fermier au lait cru »

**Poids unitaire moyen :** 140 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 Racotin 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 15 =** 2,3 kg, colisées par 5

**Caisses de 24 =** 3,8 kg, colisées par 2

**Caisses de 30 =** 4,6 kg, colisées par 2

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