



### Désignation réglementaire

(selon le Décret n°2007-628 du 27 avril 2007)

Fromage au lait pasteurisé

Fromage à pâte pressée non cuite

### Catégorie de produit

(selon le Règlement CE 657/2008 de la commission du 10 juillet 2008)

**Catégorie V** Fromages aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids et ne relevant pas des catégories III et IV

### Déclaration des Allergènes

(selon les directives CE 2000/13, 2003/89 et 2006/142)

Allergènes	Présent	Absent
Lait et produits dérivés	X	
Ceufs et produits dérivés	X (lysozyme)	
Arachides et produits dérivés		X
Soja et produits dérivés		X
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		X
Moutarde et produits dérivés		X
Anhydride sulfureux et sulfites		X
Céleri et produits dérivés		X
Poissons, crustacés, mollusques		X
Graines de sésame et produits dérivés		X
Amandes, noisettes, noix, etc et produits dérivés		X
Lupin et produits dérivés		X

### Déclaration non OGM

D'après les dispositions des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, les fromages produits par la Fromagerie de La Core Cazalas ne contiennent pas d'ingrédients élaborés à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

### Déclaration de non Ionisation

D'après les dispositions des directives CE 1999/2 et 1999/3 et le décret FR 2001-1097, les fromages produits par la Fromagerie de La Core Cazalas ne sont pas ionisés et ne contiennent pas d'ingrédients traités par ionisation.

# LA BETHMALAISE DE BREBIS FROMAGE À RACLETTE



## - PRODUIT -

<b>Désignation commerciale</b>	BETHMALAISE BREBIS au lait pasteurisé de brebis	
<b>Ingrédients</b>	LAIT pasteurisé de brebis origine : UE, sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : LYSOZYME (CEUFS), ferments	
<b>Caractéristiques physiques</b>	Diamètre : 26 cm	Hauteur : 13 cm
	Poids : 5.0 à 5.7 kg	
	Fromage à raclette à pâte pressée demi dure	
<b>Caractéristiques chimiques</b>	Matière grasse/sec : 50%	
	Matière grasse/produit fini : 32%	
<b>Caractéristiques nutritionnelles</b>	Valeur énergétique : 1677 kJ/100g 405 kcal/100g	
	Matière grasses : 33.38 g/100g	
	dont Acide gras saturés : 24.11 g/100g	
	Glucides : 1 g/100g dont sucres : 0.4g/100g	
	Protéines : 25 g/100g	
	Sel : 1.27g/100g	Sodium : 507 mg/100g
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	Critères retenus selon le règlement CE 1441/2007	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	absence/25g
	<i>Salmonella</i>	absence/25g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
	<i>Entérotoxines staph.</i>	absence/25g
	<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g
<b>Température de stockage</b>	+ 4°C minimum	
	+ 10°C maximum	
<b>Date de durabilité minimale garantie</b>	60 jours	
<b>- CONDITIONNEMENT -</b>		
<b>Poids brut colis</b>	5.700 à 6.400 kg	
<b>Conditionnement</b>	Colis de 1 fromage	
<b>Dimensions emballage</b>	Longueur : 48 cm	Largeur : 36 cm
	Hauteur : 7 cm	
	Volume : 0.012 m <sup>3</sup>	
	Poids : 0.740 kg	
<b>Palettisation</b>	5 colis par couche	
	10 couches maximum	
	Palette type SNCF 80 x 120 cm	
<b>GENCOD</b>	3 56332 0000 565	
<b>DUN 14</b>	23 56332 0000 439	