



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 CHÈVRE FROMAGE À RACLETTE



- PRODUIT -

Désignation commerciale

LA BETHMALAISE au lait pasteurisé de chèvre

Ingrédients

LAIT pasteurisé de chèvre origine : UE, sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : LYSOZYME (CEUFS), ferments

Caractéristiques physiques

Diamètre : 28cm
Hauteur : 7 cm
Poids : 4.8 à 5.2 kg

Caractéristiques chimiques

Matière grasse/sec : 45%
Matière grasse/produit fini : 28%

Caractéristiques nutritionnelles

Valeur énergétique : 1493 kJ/100g 360 kcal/100g
Matière grasses : 28.75 g/100g
dont Acide gras saturés : 20.44 g/100g
Glucides : 0.7 g/100g dont sucres : 0.4 g/100g
Protéines : 24.58 g/100g
Sel : 0.92 g/100g Sodium : 308 mg/100g

Caractéristiques microbiologiques

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

Température de stockage

+ 4°C minimum
+ 10°C maximum

Date de durabilité minimale garantie

60 jours

- CONDITIONNEMENT -

Poids brut colis

5 Kg à 5.5Kg

Conditionnement

Colis de 1 fromage

Dimensions emballage

Longueur : 48 cm
Largeur : 36 cm
Hauteur : 10 cm
Volume : 0.012 m³
Poids : 0.700 kg

Palettisation

12 colis par couche
10 couches maximum
Palette type SNCF
80x120 cm

GENCOD

3 56332 0000 183

Fromagerie de La Core Cazalas – 09800 BETHMALE

Siège Tel : 05 61 04 05 55 Fax : 05 61 04 73 78 – Usine Tel : 05 34 09 30 37 Fax : 05 61 05 96 29

Siret : 50808668300036 - N°intracommunautaire : FR 24508086683 - Ape : 1051 C- Numéro agrément sanitaire : FR 09.055.002 CE