



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 Cazalaz 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 Cazalaz ne sont pas ionisés et ne contiennent pas d'ingrédients traités par ionisation.

LA COSSO VACHE - CHÈVRE



- PRODUIT -

Désignation commerciale	COSSO VACHE CHEVRE aux laits pasteurisés (vache, chèvre)	
Ingrédients	Ingrédients LAIT de mélange pasteurisé (vache origine : France, chèvre (20% minimum) origine : UE), sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : LYSOZYME (ŒUFS), ferments.	
Caractéristiques physiques	Diamètre : 24 cm Hauteur : 7 cm Poids : 3.400 kg	
Caractéristiques chimiques	Matière grasse/sec : 45% Matière grasse/produit fini : 30%	
Caractéristiques nutritionnelles	Valeur énergétique : 1560kJ/100g 376 kcal/100g Matière grasse : 30.55g/100g dont Acides gras saturés : 22.16 g/100g Glucides : 0.52 g/100g dont sucres : 0.4g/100g Protéines : 24.11 g/100g Sel : 0.99 g/100g Sodium : 370 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	3.500 à 4.000 kg	7.400 à 7.800 kg
Conditionnement	Colis de 1 fromage	Colis de 2 fromages
Dimensions emballage	Longueur : 27 cm Largeur : 27 cm Hauteur : 10 cm Volume : 0.009 m ³ Poids : 0.370 kg	Longueur : 48 cm Largeur : 23.5 cm Hauteur : 11 cm Volume : 0.012 m ³ Poids : 0.440 kg
Palettisation	12 colis par couche 10 couches maximum Palette type SNCF 80x120 cm	6 colis par couche 10 couches maximum Palette type SNCF 80x120 cm
GENCOD	3 56332 0000 152	3 56332 0000 152
DUN 14	23 56332 1000 153	23 56332 0000 156