



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 TOUDEILLE DE CHÈVRE



- PRODUIT -

| | | |
|---|--|--|
| Désignation commerciale | TOUDEILLE CHEVRE au lait pasteurisé de chèvre | |
| Ingrédients | LAIT pasteurisé de chèvre origine : UE, sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : LYSOZYME (CEUFS), ferments | |
| Caractéristiques physiques | Diamètre : 11 cm Hauteur : 6 cm Poids : 0.700 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 | 8.000 à 8.500 kg | |
| Conditionnement | Colis de 12 fromages | |
| Dimensions emballage | Longueur : 48 cm Largeur : 36 cm Hauteur : 7 cm Volume : 0.012 m ³ Poids : 0.740 kg | |
| Palettisation | 6 colis par couche 10 couches maximum Palette type SNCF 80 x 120 cm | |
| GENCOD | 3 56332 0000 145 | |
| DUN 14 | 23 56332 0000 590 | |