

	Fiche Technique	
	Livarot au lait cru "La Houssaye"	
Réf : FT-052-2325 - 3	Date de création : 10/05/2010 Date de modif : 29/10/2014	Page 1 sur 1

Code article : **2325**
GTIN13 : 3 27322 002325 9

Description

Fromage d'Appellation d'Origine Protégée
Fromage à pâte molle et à croûte lavée



Ingrédients

Lait cru de vache, standardisé en MG
Présure
Ferments lactiques et Ferments de surface
Sel fin épuré
Laiches naturelles

Caractéristiques physiques

pH : 5,80
Goût : puissant et relevé - Fort terroir
Odeur : franche, bien typée
Texture : Pâte souple et homogène
Couleur : Orangée

Caractéristiques chimiques (g/100g)

Extrait sec : 48,00 +/- 3
Gras/Sec : 40 % minimum
Minéraux : 3,00

Caractéristiques nutritionnelles (g/100g)

Valeurs énergétiques : 1158 kJ / 279 kcal
Matières grasses : 21,00 +/- 1
dont acides gras saturés : 14,00
Glucides : 0,40 +/- 0,1
dont sucres : 0,40
Protéines : 22,00 +/- 2
Sel : 1,60 +/- 0,3

Caractéristiques microbiologiques

Salmonella spp : absence dans 25 g
Listeria monocytogenes : absence dans 25 g

Conditionnement

Fromage de 500g sous papier et présenté en
boite bois
6 fromages par carton

Conservation

A conserver à +4°C / +8°C
DLUO : 35 jours maxi à l'expédition

Mentions particulières

Fromage au lait cru
Coloration naturelle du produit
Affinage traditionnel en 6 à 8 semaines
Liage du produit avec laiches
(Roseaux naturels)

Allergène majeur : LAIT

Estampille sanitaire :

FR
14.081.001
CE

Les informations présentées dans ce document reflètent des résultats typiques d'analyses et sont, à notre connaissance, exactes et précises ; elles n'ont de valeur qu'indicative et ne constituent ni engagement, ni garantie.

Vérification - Approbation
Arnaud Richard (30/10/2014) Christian Guignard (29/10/2014)