



Pro du Cher - Affinage Traditionnel

SARL EUR Pro du Cher
Id Château de Champroy
18400 LUNERY
FRANCE

☎ 02.48.68.91.25
☎ 06.89.69.19.71
☎ 02.56.57.90.42
✉ contact@eurproducher.com

Produit/Product Tomme Chèvre Grise au Bleu
Numéro d'article/Product number 30350
Pays d'origine/Country of origin Fromage d'origine néerlandaise, affinée en France dans le Berry (18)
/Cheese of Dutch origin, ripening in France in the Berry (18)

Information générale du Produit/General product information

DDM <i>/Best before</i>	90 jours après emballage <i>/90 days after packaging</i>	Saison <i>/Season</i>	Affiné durant toute l'année <i>/Ripening throughout the year</i>
Température de transport <i>/Transport temperature</i>	2 / 15° C	Unité de vente <i>/Sales unit</i>	Unité <i>/Whole wheels</i>
Température de stockage <i>/Storage temperature</i>	2 / 15° C	Affineur <i>/Refiner</i>	SARL EUR Pro du Cher - contact : M.D. VAN IPEREN <i>/SARL EUR Pro du Cher - contact : M.D. van Iperen</i>
Emballage par unité <i>/Packaging per unit</i>	Papier kraft paraffiné 1 face + scotch pp acrylique pour un poids de 20g en cas de PM, 30g en cas de GM et 40g en cas de Prestige <i>/Kraft paper 1 side paraffin + pp acryl tape for a weight of 20g in case of PM, 30g in case of GM et 40g in case of Prestige</i>		

Caractéristiques du produit/Product characteristics

Type de lait <i>/Type of milk</i>	Lait de chèvre pasteurisé <i>/pasteurized goat milk</i>	Couleur <i>/Colour</i>	Pâte blanche au bleu, croûte fleurie grise <i>/White inside with blue, greyish natural crust</i>
Ingrédients de base <i>/Base ingredients</i>	Sel, ferments lactiques, présure. <i>/Salt, starter, rennet.</i>	Goût <i>/Taste</i>	Relevé mais pas trop prononcé <i>/Pronounced taste but not too heavy</i>
Ingrédients additionnels <i>/Additional ingredients</i>	Bleu (<i>Penicillium Roqueforti</i>) <i>/Blue (Penicillium Roqueforti)</i>	Texture <i>/Texture</i>	Pâte souple mais un peu cassante <i>/Soft but slightly brittle texture</i>
Croûte <i>/Crust</i>	Colorant : caramel ordinaire favorisant le développement de la culture d'affinage. <i>/plain caramel promoting the development of the ripening cultures.</i>	Traitement croûte <i>/Crust treatment</i>	Croûte naturelle <i>/Natural crust</i>

Allergènes/Allergens

Lait/milk

Informations nutritionnelles et physiologiques (par 100g)/Nutritional and physiological information (for 100g)

Energie en Kcal/Energy in Kcal	442	Extrait sec/Dry extract	64 %
Energie en KJ/Energy in KJ	1850	Gras sur sec/Fat on dry matter	61 %
Matière grasse/Fat	39 g	Humidité/humidity	Max 48 %
Dont saturés/Of which saturated	29 g		
Glucides/Carbohydrates	1.5 g		
Dont Sucres/Of which sugars	<0.5 g		
Protéines/Protein	23 g		
Sel/Salt	2 g		

Caractéristiques Microbiologiques/Microbiological Specifications

Élément/Element	Critère/Criterion	Élément/Element	Critère/Criterion
Escherichia coli <i>/Escherichia coli</i>	Norme en vigueur <i>/Standard in force</i>	Listéria monocytogenes <i>/Listeria monocytogenes</i>	Absent dans 25g <i>/Absent in 25g</i>
Staphylocoques à coagulase positive <i>/Positive coagulase staphylococci</i>	Norme en vigueur <i>/Standard in force</i>	Salmonella <i>/Salmonella</i>	Absent dans 25g <i>/Absent in 25g</i>

Divers/Miscellaneous

Déclaration d'absence de composantes étranges
/Disclaimer of strange components
Concernant la croûte
/Regarding the crust
Le produit ne contient aucune composante étrangère.
/The product contains no foreign component.
La croûte est comestible, mais il est déconseillé de la manger car nous ne pouvons garantir les éléments en contact avec celle-ci après départ de nos locaux.
/The rind is edible, but it is not recommended to eat because we cannot guarantee the elements in contact with it after leaving our premises.

Étiquetage sur le produit et fiche technique
/Product labelling and product information
Taille et modèles
/Size and models
L'information en Français suit les normes françaises. L'information en Anglais suit les normes Européennes.
/The information in French follows the French standards. The information in English follows the European standards.
Nous travaillons principalement avec des petits producteurs. De ce fait, des produits de même recette peuvent être disponibles dans des modèles différents. La fiche est valable pour l'ensemble de ces modèles. Le dernier chiffre du numéro d'article indique le type de modèle, le 0 étant l'indication globale.
/We work primarily with small producers. Therefore, the same recipe products may be available in different models. This document is valid for all these models. The last digit of the item number indicates the model type, with 0 being the overall indication.

Date MAJ/Last update
22/12/2020