

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Création le 06/01/2022 Version 1
---	-------------------------	-------------------------------------

Fromagerie du pays d'Aramits - Quartier Esquiasse – 64570 ARAMITS
 Tel : 05.59.34.63.03 - Fax : 05.59.34.63.07
 E – mail : fromagerie.aramits@wanadoo.fr
 site internet : www.fromagerie-aramits.com

PATE MOLLE DE BREBIS « CAPBOURRUT »

CARACTERISTIQUES GENERALES

Appellation	Fromage pâte molle Capbourrut Aramits
Origine du lait	France
Poids variable	370 g environ
Type de produit	Fromage à pâte molle à croûte lavée
Traitement du lait	Lait thermisé
n° Agrément sanitaire	FR 64 029 106 CE
Ingrédients	<u>Lait</u> de brebis (Origine France), ferments, présure animale, sel
Allergènes	Lait de brebis
OGM	Absence d'OGM
DLUO	40 j après emballage
T° Conservation	4-8°C

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Saveur	Goût crémeux – arrière goût de caractère
Affinage	3 semaines
Qualité de la croûte	Croûte naturelle frottée à l'eau salée

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	1485	kJ/100g
	355	kcal/100 g
Matière sèche	46	g /100 g
Humidité	54	%
Matière grasse/Extrait sec	57	%
Matière grasse	26	g /100 g
dont A G saturés	19	g /100 g
Glucides	9	g /100 g
dont sucres	<0,5	g /100 g
Protéines	21	g /100 g
Sel	1,4	g /100 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E coli	100/g
Staphylocoques à coag +	100/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listéria Monocytogenes	Absence dans 25g
Enterotoxine	Absence dans 25g (recherche si Staph >100 000)

CONDITIONNEMENT

UVC	Fromage entier
EAN 13	
Colisage	Carton de 8 fromages
Poids du colis	3,2 kg
Code nomenclature douanière	04 06 09 50 00