

Certification :

Gérard Marie
FR-50 475 001

Dénomination légale de vente :

Crème fraîche épaisse 30%

Description du produit :

La crème fraîche épaisse est obtenue par écrémage d'un lait entier cru. Elle est standardisée en matières grasses. Elle fait l'objet d'une maturation biologique par ensemencement de ferments lactiques pour développer toutes ses qualités organoleptiques et sa texture épaisse.

Le conditionnement intervient dans les 24 heures, autorisant ainsi l'appellation crème fraîche.

Ingrédients :

Crème fraîche pasteurisée, ferments lactiques

Allergènes :

Selon la directive 2007/68/CE annexe III bis modifiée : Lait et produit à base de lait (y compris le lactose). - N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03. –

N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé –

Micropolluants : conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne le Plomb, les Dioxines et PCB, l'Aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

CRITERES

Physico-chimiques:

- Matière grasse : ≥ 300 g/kg
- Acidité lactique (dans la partie non grasse) : ≥ 8 ‰
- pH : $C \leq 5$ upH

Bactériologiques :

Critères de sécurité

Listeria monocytogenes : Abs / 25g

Critères d'hygiène

Coliformes : ≤ 5 /g