

Livarot AOP- lait cru

250g /500g

Production :

Ferme du Livarot
FR 14 371 001

Caractéristiques générales :

Fromage de forme Cylindrique à pâte molle et à croûte lavée au lait cru de vache. Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée.

Poids net :

240g à 280g et 480g à 560g

Durée de Vie du produit :

80 Jours

Réglementation applicable :

AOC : Décret 2010-128 du 30/03/2007

Règlement CE : 178/2002

Règlement CE :1441/2007 modifiant le règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Caractéristiques Physico/chimique :

Extrait sec	48%	+ / - 4
Gras/sec	45%	> 40%
mat.gr / poids total	22%	> 22%
pH à J+7	5.1	+ / - 0,5
Teneur en sel	1,60%	+ / - 0,6

Caractéristiques Microbiologiques :

Germe	Méthode d'analyse	Cible	Tolérance
Staphylococcus aureus	NF V 08-057-2	< 10 000	m=10 000 et M= 100 000 n=5 c=2 Recherche des entérotoxines staphylococciques si >10 ⁵
Listeria monocytogenes	AES 10/3 09/00	Absence/25g	

EscherichiaColi	Rapide E.coli NFV08-053	< 1 000 000	Recherche E coli STEC
------------------------	-------------------------	-------------	-----------------------

Escherichia Coli	PCR	Absence/25g
Pathogène		
Salmonella	NF V 03-100	Absence/25g

OGM et ionisation :

Le Livarot n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés, n'en contient pas ou n'en est pas issu. Le Livarot est exempt de tout traitement d'ionisation. Enfin Le Pont l'Evêque est garanti sans antibiotiques

Allergènes :

Le Livarot contient du lait, produits laitiers et dérivés, y compris le lactose, protéines de lait et ferments lactiques.