

# 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 :

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

### Caractéristiques Microbiologiques :

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

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

<b>Escherichia Coli</b>	PCR	Absence/25g
<b>Pathogène</b>		
<b>Salmonella</b>	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.