



MIMOLETTE COTE D'OPALE :

N°CEE :	FR 62-889-030 CE.
Caractéristiques :	Fromage à pâte pressée. L'intérieur de la pâte est de couleur orange.
Gencode :	3770001691121
MG sur extrait sec :	41% de MG.
MG sur produit fini :	24% de MG.
Poids :	3 à 4 Kgs.
Format :	Boule
Dimensions :	200mm x 120mm x 160mm de hauteur.
Affinage :	3 à 6 mois.
Typicité :	Ressemblance avec la Mimolette tendre.
Saison optimale :	Toute l'année.
Historique :	Création maison 2009, Mimolette provient d'une Dérivation du mot « mollet » qui signifie mi-mou.
T°C d'affinage :	10°C-12°C
A cuisiner :	Un Welsch à la Mimolette côte d'Opale, un vrai Bonheur.
Ingrédients :	lait pasteurisé ou cru de vache de notre village.
Autres :	Ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, colorant naturel de surface (rocou E 160B)
Analyses :	E.coli, staph, Listéria : 1/15 jours. Salmonelle : 1/15 jours
OGM :	Absence.
Détecteur de métaux :	Absence.
Conservation :	6 mois après la production.
DLUO :	3 mois.
Traçabilité :	N° de la semaine et du jour de fabrication. Exemple : mardi 27 juin : N°262.
T°C de conservation :	+4°C et +8°C.
Emballage de l'unité :	Film plastique étirable qualité alimentaire.
Colis :	carton : 250x250x160.
Poids du carton :	75grs.
Allergènes :	Protéines de lait, lactose, œufs.
Colisage :	caisse x01
Appellation :	

