

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Création le 02/01/2010
		Version 6 du 21/11/2018

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](mailto:fromagerie.aramits@wanadoo.fr)

site internet : [www.fromagerie-aramits.com](http://www.fromagerie-aramits.com)

## FROMAGE BREBIS AOP lait cru 12 MOIS ARAMITS

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Appellation	Fromage artisanal AOP Ossau Iraty
Origine du lait	France
Poids variable	4,3 kg de moyenne
Type de produit	Fromage de brebis Pâte Pressée Non Cuite
Traitement du lait	Lait cru
n° Agrément sanitaire	FR 64 029 106 CE
Ingrédients	<u>Lait</u> de brebis (origine France), ferments, présure, sel
Allergènes	Lait
OGM	Absence d'OGM
DLUO	120 jours
T° Conservation	4-8°C

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Saveur	Fort en attaque -Goût fruité – Arr. goût noisette prononcé
Affinage	12 mois
Qualité de la croûte	Croûte naturelle frottée à l'eau salée

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	1823	kJ/100g
	440	kcal/100 g
Matière sèche	67	g /100 g
Matière grasse/Extrait sec	55	%
Matière grasse	37	g /100 g
dont A G saturés	27	g /100 g
Glucides	2	g /100 g
dont sucres	<0,5	g /100 g
Protéines	24	g /100 g
Sel	1,6	g /100 g

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E coli	10 000 /g
Staphylocoques à coag +	100 000/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listéria Monocytogenes	Absence dans 25g
Enterotoxine	Absence dans 25g (recherche si Staph >100 000)

### CONDITIONNEMENT

UVC	Fromage entier
Colisage	Carton de 2 fromages
Code nomenclature douanière	04 06 09 50 00