

Pavé du Béthelin

340g.

Certification :

FR 14 371 001

Caractéristiques générales :

Fromage de forme carré à pâte molle et à croûte mixte au lait de vache thermisé.

Poids net :

340g à 380g

Durée de Vie du produit :

75 Jours / 75 Days

Réglementation applicable :

- 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	23%	> 23%
pH à J+7	5.2	+ / - 0,5
Teneur en	1,60%	+ / - 0,6

Caractéristiques microbiologiques :

Germe	Méthode d'analyse	Cible	Tolérance
Staphylococcus aureus	NF V 08-057-2	< 100	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	
Escherichia Coli	Rapide E.coli NfV08-053	< 100	Recherche E coli STEC
Escherichia Coli Pathogène	PCR	Absence/25g	
Salmonella	NF V 03-100	Absence/25g	

OGM et ionisation :

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

Allergènes :

Le Pavé du Béthelin contient du lait, produits laitiers et dérivés (y compris le lactose, protéines de lait et ferments lactiques). Il est exempt des 13 autres allergènes