

# PAVE D'AUGE – Ferme de l'Oraille

## INFORMATIONS ENTREPRISE

<b>Nom de l'entreprise</b>	EARL DE L'ORAILLE		
<b>Nom du responsable</b>	Sabine et Gilbert HOULET		
<b>Adresse</b>	CHEMIN DE DERAINE 14430 DOUVILLE EN AUGE		
<b>Numéro téléphone</b>	02.31.79.93.43	<b>Numéro fax</b>	02.31.79.49.31
<b>Adresse mail</b>	earl.de.loraille@wibox.fr		
<b>Code sanitaire</b>	FR 14-227-004 CE		



## INFORMATIONS PRODUIT

<b>Nom</b>	PAVE D'AUGE FERMIER AU LAIT CRU – Ferme de l'Oraille
<b>Poids / pièce</b>	500g net à l'emballage
<b>Pièces/colis</b>	6
<b>Famille</b>	Fromage à pâte molle à croûte lavée fleurie, au lait cru de vache
<b>Caractéristiques spécifiques</b>	Appellation fermière du Pays d'Auge Lait cru de vache (absence de traitement thermique supérieur à 40°C) L'ensemble des étapes de fabrication est manuel (moulage, soins en cave,...) Salage au sel sec Affinage de 18 jours minimum
<b>Format</b>	Carré de 11 cm de côté et de 4 cm d'épaisseur environ
<b>Description</b>	Fromage de forme carrée, à arêtes vives et angles vifs, de croûte de couleur blanchâtre à rougeâtre et dont la pâte est souple, non coulante et de couleur ivoire avec quelques ouvertures. Sa saveur est douce avec des arômes variés
<b>Ingrédients</b>	Lait, sel, ferments lactiques et flore d'affinage, présure d'origine animale Allergènes : Lait de vache et produits à base de lait (y compris le lactose) Absence d'OGM dans le produit
<b>Données physico-chimiques</b>	Matières grasses : 25 % sur le poids total Sel : 1,5%
<b>Données microbiologiques</b>	Staphylococcus aureus : M < 100 000 ufc/g Listéria : absence dans 25 g Salmonella : absence dans 25 g
<b>Analyses réalisées</b>	1 autocontrôle mensuel réalisé par les Services Vétérinaires et/ou un laboratoire externe et/ou le laboratoire départemental
<b>DLUO</b>	75 jours dont 30 jours minimum à réception
<b>Conditionnement</b>	Carton de 6 pièces, fromages emballés sous papier paraffiné et conditionnés en boîtes bois, avec absence de contact avec le produit
<b>Température de stockage</b>	Entre +4 et +7°C
<b>Traçabilité</b>	Traçabilité assurée par un compostage renseignant le quantième du jour de fabrication et sa <b>Date Limite d'Utilisation Optimale</b> associée