

Pont l'Evêque Le Béthelin - AOP au lait cru

210g. & 350g.

Certification :

FR 14 371 001

Caractéristiques générales :

Fromage de forme rectangulaire à pâte molle et à croûte mixte au lait cru de vache. Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée.

Poids net :

200g à 240g et 330g à 400g

Durée de Vie du produit :

75 Jours / 75 Days

Réglementation applicable :

- AOC : Décret 2010-128 du 08/02/2010
- 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	24%	> 24%
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	< 10 000	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	< 1 000 000	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 Pont l'Evêque contient du lait, produits laitiers et dérivés (y compris le lactose, protéines de lait et ferments lactiques). Il est exempt des 13 autres allergènes