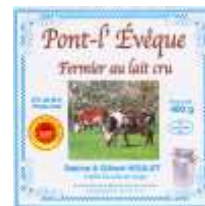


PONT L'ÉVEQUE AOP – Ferme de l'Oraille

INFORMATIONS ENTREPRISE

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



INFORMATIONS PRODUIT

Nom	PONT L'ÉVEQUE FERMIER AU LAIT CRU – Ferme de l'Oraille		
Poids / pièce	400g net à l'emballage		
Pièces/colis	6		
Famille	Fromage à pâte molle à croûte lavée fleurie, au lait cru de vache		
Caractéristiques spécifiques	Appellation fermière et certifiée Appellation d'Origine Protégée 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		
Format	Carré de 11 cm de côté et de 3 cm d'épaisseur environ		
Description	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		
Ingrédients	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		
Données physico-chimiques	Matières grasses : 25 % sur le poids total Matière sèche minimum de 130 grammes sur produit fini Sel : 1,5%		
Données microbiologiques	Staphylococcus aureus : M < 100 000 ufc/g Listéria : absence dans 25 g Salmonella : absence dans 25 g		
Analyses réalisées	1 autocontrôle mensuel réalisé par les Services Vétérinaires et/ou un laboratoire externe et/ou le laboratoire départemental		
DLUO	65 jours dont 30 jours minimum à réception		
Conditionnement	Carton de 6 pièces, fromages emballés sous papier paraffiné et conditionnés en boîtes bois, avec absence de contact avec le produit		
Température de stockage	Entre +4 et +7°C		
Traçabilité	Traçabilité assurée par un compostage renseignant le quantième du jour de fabrication et sa Date Limite d'Utilisation Optimale associée		