



Pro du Cher - Affinage Traditionnel

SARL EUR Pro du Cher
Id Château de Champroy
18400 LUNERY
FRANCE

☎ 02.48.68.91.25
☎ 06.89.69.19.71
☎ 02.56.57.90.42
✉ eurproducher@gmail.com

Produit **Tomme Chèvre Grise Crémeuse**
Numero d'article 30300
Pays d'origine Fromage d'origine néerlandaise, affinée en France dans le Berry (18)

Information générale du Produit

D.L.U.O.	90 jours après emballage	Saison	Affiné durant toute l'année
Température de transport	2 / 15 degrés Celsius	Unité de vente	Unité
Température de stockage	2 / 15 degrés Celsius	Affineur	SARL EUR Pro du Cher - contact : M.D. VAN IPEREN

Caractéristiques du produit

Matière principale	Lait de chèvre pasteurisé	Couleur	Pâte blanche, croûte fleurie grise
Ingrédients de base	Sel, ferments lactiques, présure.	Goût	Doux de chèvre avec un ton sucré
Ingrédients additionnels (environ 2% du produit)		Texture	Pâte souple
Croûte	Caramel alimentaire favorisant le développement de la culture d'affinage.	Traitement croûte	Croûte naturelle

Valeurs allergènes (marqués par X si présent)

Albumine de lait de vache	Crustacé et coquillage	Sulfite
Lactose	Blé	Acide benjoin et parabène
Oeuf	Cacao	Colorants Azo.
Soja	Levure	Tartrazine
Huile de Soja	Fruit légumineuse	Cannelle
Gluten	Noix	Vanille
Froment	Huile des noix	Coriandre
Seigle	cacahuète	Céleri
Viande de bœuf	Huile des cacahuètes	Ombellifères
Viande de porc	Sésame	
Viande de poule	Huile de sésame	
Poisson	Glutamates	

Informations nutritionnelles et physiologiques (par 100g)

Energie en Kcal	399	Extrait sec	63 %
Energie en KJ	1687	Gras sur sec	52 %
Matière grasse	33 g	Humidité	Max 48 %
Dont saturés	21 g		
Glucides	1.5 g		
Dont Sucres	-0.5 g		
Protéines	25 g		
Sel sur produit fini	2 g		

N.B. Ces valeurs ne peuvent pas être fixes et immuables dans un produit tel que le fromage et ces valeurs doivent donc être interprété avec une marge de variation.

Caractéristiques Microbiologiques

Élément	Critère	Élément	Critère
E Coli	< 100 /g	Listéria	Absent dans 25g
Staphylocoque	< 100 /g	Salmonella	Absent dans 25g

Divers

Déclaration d'absence d'OGM
Déclaration d'absence de composantes étranges
Concernant la croûte
Étiquetage sur le produit
Taille et modèles
Date MAJ

Le produit et aucun de ses ingrédients n'est obtenu d'OGM ou de produits dérivées de celles-ci.
Le produit ne contient aucune composante étrangère.
La croûte est comestible, mais il est déconseillé de la manger car nous ne pouvons garantir les éléments en contact avec celle-ci après départ de nos locaux.
L'étiquette sur le produit est aux professionnels et donc synthétique comme le prévoit la réglementation INCO. La présente fiche vaut pour l'information du consommateur.
Nous travaillons principalement avec des petits producteurs. De ce fait, des produits de même recette peuvent être disponibles dans des modèles différentes. La fiche est valable pour l'ensemble de ces modèles.
03 septembre 2015