



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 Tradition avec Coriandre**
 Numero d'article 70500
 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 vache pasteurisé	Couleur	Pâte jaune avec points marron, croûte fleurie grise
Ingrédients de base	Sel, ferments lactiques, présure,	Goût	Doux avec un ton de noisette
Ingrédients additionnels (environ 2% du produit)	Coriandre.	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	X	Crustacé et coquillage	Sulfite	
Lactose	X	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	X
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	380	Extrait sec	60 %
Energie en KJ	1600	Gras sur sec	52 %
Matière grasse	31 g	Humidité	Max 48 %
<i>Dont saturés</i>	20 g		
Glucides	1.3 g		
<i>Dont Sucres</i>	<0.5 g		
Protéines	23 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.
 04 septembre 2015

