



FICHE PRODUIT TOMME AU FOIN

Version n° : 1

Validé par : AB

Nom du fichier : fiche produit Tomme au
foin.doc

Mise en service le : 29/09/2008

DENOMINATION	TOMME AU FOIN			
DESCRIPTION TECHNIQUE	Fromage de garde au lait de vache cru. Caillé présure semi pressée, fleur de penicillium gris tourterelle, affinage long (> 2mois), dans du foin de toute fleur.			
INGREDIENTS	Lait cru, ferments lactiques, présure, Chlorhydrate de lysozyme, sel. Présence de foin en surface.			
CARACTERISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES	MG = 35 % P.T. ou 42 % M.S. Poids moyen de 1kg980 environ.			
CARACTERISTIQUE SANITAIRE	Listéria Monocystogénès :	Abs/25gr		CE 2073/2005
	Salmonella	Abs/25gr		CE 2073/ 2005
	Staphylococcus Auréus	m= 10000/gr	M = 100000/gr	CE 2073/2005
	Eschérichia Coli	m= 100/gr	M = 1000/gr	CE 2073/2005 non obligatoire pour lait cru
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Fromage acidulé, flore légère, bonne tenue en bouche. Température de dégustation de 18°C. Affinage de 2 à 3 mois			
ALLERGENES	Lactose			
EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT	Fromage étiqueté et Emballage individuel avec étiquette dans de la cellophane Conditionnement par carton de 6.			
CONDITION DE CONSERVATION	Conservation de 4°C une fois tranché. Entre 4°C et 15°C si non tranché. DLUO de 5 mois. Vendu à 2 mois1/2 d'affinage.			
IDENTIFIANT TRACABILITE	Le numéro de lot correspond à la date DLUO (une fabrication par jour)			
CONDITION DE TRANSPORT	Transport entre 10°C et 15°C			