



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
COULOMMIERS 350G	Nov- 20
	Page 1/1

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit : Coulommiers de Normandie 350 g au lait cru moulé manuellement à la louche

Famille de produit : Fromage à pâte molle, à croûte fleurie.

Label : AOP

Nature du lait mis en œuvre : lait cru

Origine géographique : MANCHE (50)

Numéro sanitaire CEE : 50.267.001 CE

Poids net: 350g minimum

Traitement appliqué : Salage, affinage

DDM : maximum 40j à partir de l'emballage

Conservation : entre 6 et 8°C

UTILISATION PREVUE

Consommation en l'état, Chaud (fondu au barbecue, sur une pizza...), En salade

Consommé par l'ensemble de la population mais non recommandé pour les enfants de – de 3 ans, les femmes enceintes, les personnes âgées ou immunodéprimées (selon le ministère de la Santé)

Consommé en plusieurs fois

Retransformé (fromage au calvados, à la truffe)

INGREDIENTS

Lait de vache cru : 2,3 l (2,25-2,4), Présure : 0.23ml/l, Sel : 7g (5,6-8,4), Ferments : 0,8%

CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

- Température : entre 2 et 8°C
- Environnement sans odeur

PRESENCE D'OGM

Non concerné par l'étiquetage

ALLERGENE

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

CONDITIONNEMENT

- Papier paraffiné ou papier complexe
- Sticker (feuille de chêne, spécial affiné...)

EMBALLAGE

- Boîte en bois agrafée / Boîte en bois collée
- Caisses plastiques
- Suremballage : cartons

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

(Indicatives pour 100g de produit égoutté)

ENERGIE KJ / KCAL	1177 / 284
MATIERES GRASSES	21,9g
Dont AG saturés	13,7g
GLUCIDES	1,22g
Dont sucres	0,1g
PROTEINES	20,4g
SEL	1,67g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : croûte fleurie

Odeur : franche, caractéristique du coulommiers

Couleur : blanche avec veinage orangé

Texture : souple, non coulante

Goût : franc, bouquet caractéristique du coulommiers

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	abs/25g
Salmonella sp.g	abs/25g en fin de vie
Staphylocoques à coagulase positive	<100 000 UFC/g
Entérotoxines staphylococciques si	abs/25g
Staphylococcus aureus > 10⁵ ufc/g	