

FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
FETA DE	Jan -21
	Page 1/1

PRESENTATION DU PRODUIT

DESCRIPTION :

INGREDIENTS : lait grec frais pasteurisé de brebis (70%) et de chèvre (30%), culture, présure, calcium et sel

OGM : non

DDM : 12 mois après le jour de la production

CONSERVATION : Conserver au réfrigérateur entre 0 et +4°C

ALLERGENES : LAIT et produits à base de lait (y compris lactose)

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal) 1069 / 258

LIPIDES (g) 21
dont AGS (g) 15
GLUCIDES (g) 0,7
dont sucres (g) 0,7
PROTEINES (g) 16,5
SEL (g) 2,5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella spp. Abs dans 25g
Staphylococcus aureus <1000 UFC/g
Escherichia coli <1 000 UFC/g
Coliformes à 30°C <100 000 UFC / g

CARACTERISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES

Humidité < 56%
Matières grasses sur matière sèche > 43%
pH 4,3 - 4,6
Sel 1,8% - 3,0%
Antibiotiques, colorants, conservateurs Absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Ténacité : Fromage à pâte molle qui peut être coupé en cubes

Forme : parallélépipède rectangle

Texture : compacte avec quelques fentes mécaniques

Couleur : blanc pur

Goût : Goût lipolyse, agréable, légèrement acide avec un arôme riche