



MONT D'OR COUPE

LIBELLE DU PRODUIT

Dénomination légale de vente	Mont d'Or Coupe
Distributeur	SARL BUTTAY FRERES 27, avenue de la Fontaine Couverte 74200, Thonon les Bains
Label ou signe de qualité	AOP

ORIGINE DU PRODUIT

Déclaration CE	Fabrication française
Pays d'origine, de provenance et de transformation	France
Origine lait	France
Code agrément sanitaire	FR 74-281-020-CE

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ingrédients	Lait , sel, présure, ferments lactiques
Allergènes	Lait et produits dérivés
Description	Fromage à pâte molle non cuite, légèrement pressée consistance crémeuse, couleur blanc à ivoire
Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 18 g Lipides : 23 g Dont acides gras saturés : 16 g Glucides : 0 g Dont sucres : 0 g Sel: 1,4 g Energie : 277 Kcal/1156 Kjoules
Critères bactériologiques	Salmonella : absence dans 25gr Listeria Monocytogènes : absence dans 25g E. coli : tolérance < 100 000 ufc/g staphylocoques coag +: < 100 000 ufc/g
Matière grasse sur extrait sec	45,00%
Matière grasse sur produit fini	22,50%
Type de lait (vache, bufflonne....)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	Cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	Pâte molle non cuite
Poids net	Env. 3 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie totale	30 jours
Conservation	4 à 8°C
Confection	Cerclé d'une sangle d'épicéa + boîte en épicéa
Colisage	X 2
Dimension en mm	32 cm x 32 cm x 12,8 cm