

FSDQSFRRMAS001	SALAKIS 2kg nature	Page : 1/1
Direction Qualité		

Dénomination produit	FROMAGE DE BREBIS AFFINE EN SAUMURE
Dénomination légale	FROMAGE DE BREBIS AFFINE EN SAUMURE SALAKIS 2kg Nature
Famille produit	Pâte molle de BREBIS
Site de production	MASSEGROS
Site d'affinage après conditionnement	MASSEGROS
Site de conditionnement	MASSEGROS
N° agrément	FR 48 094 011 CE
Code emballer	
Durée d'affinage si définie par AOP	
Certifications du site	ISO 9001 X ISO 22000 ISO 14000 IFS X BRC Bio
Signe de qualité	AOP IGP Label Rouge
Type de lait	Vache Brebis X Mixte Vache/Brebis Chèvre
Traitement du lait	Cru Thermisé Pasteurisé X
Divers	

COMPOSITION	% de mise en œuvre	Allergène	OGM	Ionisation
Lait pasteurisé de brebis	97,17%	Protéine de lait + lactose	non	non
NACL	2,830%	non	non	non
Ferments lactiques	Traces			
CACL2	Traces	non	non	non
Présure Animale	Traces	non	non	non

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES	Moyennes	Min	tolérances	Exigences
Poids Moyen	200g			
Extrait sec (%)	46%	41%	41%-51%	
Gras/ sec (g)	>48%	48%		
Sel(%)	3%	2,5%	2,5% -3,5%	

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes pour 100g)	Valeurs réelles/100g	valeurs arrondies	% AJR/ Portions 30g Indice CIAA / homme
VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE (kJ)	1114,0	1114	
VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE (kcal)	269	269	3,23%
PROTEINES (g / 100 g)	15	15	7,50%
LIPIDES (g / 100 g)	22,9	23	8,59%
acides gras saturés	14,6		
AG trans			
insaturés			
poly-insaturés	0,62		
mono-insaturés	5,35		
cholestérol (mg)	78		
GLUCIDES (g/100g)	0,8		0,07%
Calcium (mg/100g)	248		
Sodium (g/100g)	1,1		

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES Conformément au règlement 2073/2005	spécifications		échantillonnage	
	m	M	n	c
Critères de Sécurité des aliments				
Listeria monocytogenes	Abs/25 g		5	0
enterotoxines de staph (Si Staph>10 ⁵ au pic)	Abs/25 g		5	0

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES	Standard Produit
ASPECT	Blanc ivoire et une odeur lactée acide
TEXTURE	ferme compacte et légèrement friable
GOÛT	légèrement salé et acidulé

Informations sur le produit	
Température de conservation	2°C - 6°C