



NAZARETH CLASSIC *Pain 1/2*

1. Description du produit

Un fromage rectangulaire aux grands trous et avec une croûte brune. Plein de caractère avec une touche de noix.

2. Liste d'ingrédients

Lait pasteurisé, sel, présure, ferments, colorant: E160b, conservateur: Lysozyme (d'**oeufs**).
Croûte non comestible.

3. Caractéristiques physicochimiques

Matières grasses / Matières sèches	45+
Matières sèches (%)	57
pH	5,6
Valeur a_w	0,961

4. Caractéristiques microbiologiques

Enterobacteriaceae	$\leq 10^4$ / g
Levures	$\leq 10^3$ / g
Moisissures	$\leq 10^3$ / g
Escherichia coli	$\leq 10^2$ / g
Listeria monocytogenes	absente dans 25 g
Salmonella ssp.	absente dans 25 g
Staphylococcus aureus	$\leq 10^2$ / g



5. Caractéristiques nutritionnelles

	par 100 g
Energie (kJ)	1390
Energie (kcal)	335
Matières grasses (g)	27
dont saturés (g)	16,4
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	23
Sel (g)	1,2
Calcium (mg)	700
Phosphore (mg)	500
Vitamine A (µg)	300
Vitamine B2 (mg)	0,35
Vitamine B12 (µg)	2,00
Vitamine D (µg)	0,90

6. Conservation

Conservation après emballage (jours)	90
Température de conservation maximale (°C)	7

7. Informations allergènes (+ : présent / - : absent)

Céréales contenant du gluten	-
Crustacés	-
Oeufs	+
Poissons	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (lactose y compris)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg)	-
Lupin	-
Mollusques	-

Selon Directives Européennes 2003/89/CE - 2006/142/CE - 2007/68/CE

