



# NAZARETH CLASSIC *Meule*

## 1. Description du produit

Fromage rond 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 (%)	60
pH	5,6
Valeur $a_w$	0,942

## 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)	1407
Energie (kcal)	339
Matières grasses (g)	27
dont saturés (g)	16,4
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	24
Sel (g)	1,3
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

