



# NAZARETH LIGHT *Pain 1/2*

## 1. Description du produit

Un fromage rectangulaire aux grands trous et avec une croûte brune. C'est la variante allégée du Nazareth Classic, mais avec autant de goût et la même 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	30+
Matières sèches (%)	53
pH	5,6
Valeur $a_w$	0,951

## 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)	1102
Energie (kcal)	264
Matières grasses (g)	16
dont saturés (g)	9,7
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	30
Sel (g)	1,3
Calcium (mg)	800
Phosphore (mg)	550
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

