

FR
02.725.002
CE



4, route de La Capelle
02260 Sommeron
Tél. : 03.23.97.23.86
Fax : 03.23.97.81.09

Maroilles A.O.P. Barré Rouge

Gencod/ Code E.A.N : 3 34004 000076 7



Formulation : Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé et à croûte lavée

Composition : Lait de vache, sel alimentaire, ferments lactiques, ferments d'aromatisation, présure animale

Origine du lait : FRANCE

Poids net : 750 g

Poids brut : 756 g

Hauteur : 54 mm

Largeur : 115 mm

Matière grasse totale : 26 %

Gras/Sec : 50 %

Affinage : 35 jours minimum

DLUO : 60 jours

Mode de conservation : 2 à 8°C

Conditionnement : Papier sulfurisé

Conditionnement et palettisation

Conditionnement	6	12
Dimension des cartons	379 x 240 x 69 mm	366 x 244 x 125 mm
Palette	1200 x 800 mm	1200 x 800 mm
Nb carton / couche	9	9
Nb couches / palette	8	6
Nb colis / palette	72	54
Nb fromages / palettes	432	648

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g

- **Graisses** : 26 g dont acides gras saturés : 17g
- **Glucides** : < 0,5 g dont sucres : < 0,5 g
- **Protéines** : 22,6 g
- **Sel** : 2,2 g

Valeur énergétique pour 100 g

1420 kJ / 340 kcal

Liste des allergènes

Lait et lactose (sucre du lait)

Liste des ingrédients OGM ou produits à partir d'OGM

Aucun

Critères microbiologiques (selon règlement CE n° 2073/2005)

	Limites		Echantillonnage	
	Minimum	Maximum	n	C
Listéria monocytogenes	Absence dans 25g	Absence dans 25g	5	0
Escherichia coli *	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2
Staphylocoques à coagulase positive * ; **	100 ufc/g	1000 ufc/g	5	2
Salmonella spp *	Absence dans 25g	Absence dans 25g	5	0

*Analyses réalisées de façon hebdomadaire

**Recherche d'entérotoxine si résultats supérieurs à la limite