



Désignation réglementaire

(selon le Décret n°2007-628 du 27 avril 2007)

Fromage au lait cru

Fromage à pâte pressée non cuite

Catégorie de produit

(selon le Règlement CE 657/2008 de la commission du 10 juillet 2008)

Catégorie V Fromages aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids et ne relevant pas des catégories III et IV

Recommandations du GEMRCN

(N°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition - Mise à jour au 15 juin 2011)

✓ Apport de 100-150mg de calcium par portion de fromage

140 mg/portion 20g

✓ Apport de plus de 150mg de calcium par portion de fromage

209 mg/portion 30g

Déclaration des Allergènes

(selon les directives CE 2000/13, 2003/89 et 2006/142)

Allergènes	Présent	Absent
Lait et produits dérivés	X	
Œufs et produits dérivés	X (lysozyme)	
Arachides et produits dérivés		X
Soja et produits dérivés		X
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		X
Moutarde et produits dérivés		X
Anhydride sulfureux et sulfites		X
Céleri et produits dérivés		X
Poissons, crustacés, mollusques		X
Graines de sésame et produits dérivés		X
Amandes, noisettes, noix, etc et produits dérivés		X
Lupin et produits dérivés		X

Déclaration non OGM

D'après les dispositions des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, les fromages produits par la Fromagerie de La Core Cazalas ne contiennent pas d'ingrédients élaborés à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Déclaration de non Ionisation

D'après les dispositions des directives CE 1999/2 et 1999/3 et le décret FR 2001-1097, les fromages produits par la Fromagerie de La Core Cazalas ne sont pas ionisés et ne contiennent pas d'ingrédients traités par ionisation.

LA TOUDEILLE DE VACHE



- PRODUIT -

Désignation commerciale	TOUDEILLE au lait cru de vache	
Ingrédients	LAIT cru de vache d'origine France, sel, présure, chlorure de calcium, conservateur : LYSOZYME (ŒUFS), ferments	
Caractéristiques physiques	Diamètre : 24 cm Hauteur : 10 cm Poids : 4.0 à 4.5 kg	
Caractéristiques chimiques	Matière grasse/sec : 50% Matière grasse/produit fini : 28%	
Caractéristiques nutritionnelles	Valeur énergétique : 1604 kJ/100g 387 kcal/100g Matière grasses : 31.75 g/100g dont Acide gras saturés : 23.31g/100g Glucides : 0.4 g/100g dont sucres : 0.4g/100g Protéines : 23.8 g/100g Sel : 1.03g/100g Sodium : 412 mg/100g	
Caractéristiques microbiologiques	Critères retenus selon le règlement CE 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> absence/25g <i>Salmonella</i> absence/25g <i>Staphylococcus aureus</i> < 10000 ufc/g <i>Entérotoxines staph.</i> absence/25g <i>E. coli, ligne directrice</i> < 10000 ufc/g	
Température de stockage	+ 4°C minimum + 10°C maximum	
Date de durabilité minimale garantie	60 jours	
- CONDITIONNEMENT -		
Poids brut colis	4.400 à 4.900 kg	
Conditionnement	Colis de 1 fromage	
Dimensions emballage	Longueur : 27 cm Largeur : 27 cm Hauteur : 10 cm Volume : 0.009 m ³ Poids : 0.370 kg	
Palettisation	12 colis par couche 10 couches maximum Palette type SNCF 80 x 120 cm	
GENCOD	3 56332 0000 060	
DUN 14	23 56332 0000 514	